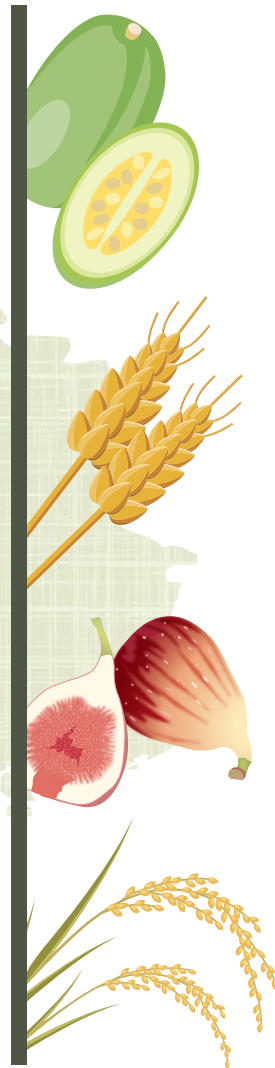


おいしい

中播磨

農産物をまもり・ひきつぐプロジェクト



名産品MAP



収穫・販売時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
網干メロン												
太市のたけのこ												
姫路のれんこん												
姫路若菜												
姫路のいちじく												
安富のゆず												
神河のゆず												
もち麦												

※もち麦・加工品は周年販売しています。

兵庫県の新しいお米



コ・ノ・ホ・シ

種子を扱っています。

市川町種子生産組合

詳しくはP11へ



各生産品は下記の施設で取り扱っています。

※施設ごとに取り扱っている生産品は異なります。

A 旬彩蔵 書写

姫路市書写875-8



B 旬彩蔵 飾磨

姫路市飾磨区細江2706



C 旬彩蔵 福崎

神崎郡福崎町福崎新432



地元生産者が丹精こめた農畜産物を取り揃えております。ぜひご来店下さい。

D JA兵庫西 四郷支店

姫路市四郷町坂元261-1



毎年お盆過ぎから10月初旬まで、毎週火曜日に店頭で生産者による対面販売を行っています。樹上で完熟させた旬の朝採りいちじくを、ぜひご賞味ください。

E もちむぎのやかた

神崎郡福崎町西田原1022番4



特産館「もちむぎのやかた」で見て、食べてお買い物ができます。近くにはカッパの池や天狗の山小屋があります。

F かんざき大黒茶屋

(道の駅「銀の馬車道・神河」)

神崎郡神河町吉富88-10



田舎グルメを堪能できるお食事処です。道の駅「銀の馬車道・神河」にお越しの際はぜひお食事をお楽しみください。

G 安富ゆず組合

姫路市安富町長野320-1



自然豊かな地で育てた安富ゆずの加工品を販売しています。

H 柚子の郷・根宇野コミュニティ広場

神崎郡神河町根宇野528番地の1



採れたてのゆずを例年11月上旬から下旬頃まで販売しています。ぜひお越しください。



網干メロン

小さな楕円形で、ほんのり甘くさっぱりとした後味がある。

網干メロンは完熟の見極めが難しく、
適期に収穫するには、生産者の長年の経験と技術が求められる。



収穫・販売時期

6月～8月

加工品



網干メロンのジェラート

【農産物に係る取組】

ハウスで栽培する場合は、土壌と果実が離れるように垂直方向につるを誘引する立体仕立て栽培することで、湿害による腐敗や病害の発生を抑えている。

歴史

大正10年頃が栽培の始まりと言われており、昭和2～3年に網干メロンとして出荷が始まった。網干メロンは、まくわうりと洋種のメロンの交配種。



おいしい食べ方

- ・サラダ
- ・そのままデザートに





太市のたけのこ

アクが非常に少ないため、えぐみが少ない。
肉質も柔らかく、ほのかに甘みがあるのが特徴。
太市地区では年間100t以上収穫されている。



収穫・販売時期

3月～5月

(水煮缶は周年)

歴史

嘉永年間(1850年)に太市村中(現姫路市太市中地区)の親竹として『孟宗竹』を移植したのが始まりとされている。

加工品



たけのこ水煮缶

【農産物に係る取組】

太市のたけのこ組合では、大正13年に組合直営の加工処理施設を設置し、加工処理を加味した生産出荷方式を取り入れている。1/3は生たけのこ、2/3は加工用になっている。



おいしい食べ方

- ・炒め物
- ・天ぷら





姫路のれんこん

えぐみが少なく、さくさくしており、歯ざわりが良いのが特徴。

収穫は水堀りという方法で、傷つけないように細心の注意を払って、泥の中から取り出す。

その後、ほ場内で水圧をかけて洗浄後、新鮮なうちに真空パックに入れて

出荷することで新鮮さを維持している。(1週間程度真空パックで保存できる)



歴史

姫路市におけるれんこんの歴史は、「播磨郡誌」によると約150年前に姫路藩の学者河井惣兵衛氏が市川流域の三角州の干拓地に朝鮮ハスを導入したと記されている。勘兵衛町は揖保川と夢前川に挟まれており、地下水位が高く低湿地帯で泥地や粘土質の土壌のため、水稻栽培が困難であったため、れんこんの栽培が発展した。



収穫・販売時期

8月～4月

11月～12月が旬

加工品



れんこんアイス

【農産物に係る取組】

勘兵衛れんこん直売グループは、湯水時には地下水を活用し、ほ場の水量を維持することで、柔らかさ、歯ごたえ及び白さを持つ品質を保持している。



おいしい食べ方

- ・天ぷら
- ・炒め物





姫路若菜

寒さに強く、真冬でも葉枯れが少なく、作りやすい。

クセもなく、やわらかく美味しい。

葉はつやのある淡緑色の丸葉である。茎は白く柔らかい。



収穫・販売時期

10月～3月

歴史

お正月用の青菜、また冬場の貴重なビタミン補給として昔から栽培されている。

品種の由来等、詳細は不明であるが、明治時代には栽培されていたと言われている。



【農産物に係る取組】

農業用防虫ネットを活用した、物理的防除により、農薬の低減に取り組んでいる。



おいしい食べ方

- ・サラダ
- ・炒め物
- ・漬物
- ・鍋
- ・煮びたし等





姫路のいちじく

栽培されている「柵井ドーフィン」という品種は、果実が大きく、
収穫量も多いことに加え、糖度が高いことが特徴である。

糖度は17~19度、9月頃は20度を超える。



歴史

昭和40年代頃より、米の生産調整の一環としていちじくの産地化が進み、栽培面積を拡大した。
植付2年で収穫が開始できることや、収穫時期が長く女性や高齢者でも栽培しやすい。

収穫・販売時期

8月~10月



【農産物に係る取組】

姫路東部・西部いちじく部会では、一文字整枝（左右に伸ばした主枝から結果枝を垂直方向に生やし、垣根のように仕立てる方法）により栽培している。



おいしい食べ方

- ・そのままデザートに
- ・ジャム 等





安富・神河のゆず

徳島県発祥の木頭ゆずという品種を活用。
実がとても黄色く鮮やかで豊潤な香りと酸味が強い。



収穫・販売時期

11月～12月

(果実)

加工品



〔姫路市〕
シロップ、マーメレード、ゆず胡椒等

〔神河町〕
ゆず香ちゃん、ゆずドロップ等

【農産物に係る取組】

ゆずのトゲで果実に傷がつかないように一つ一つ手作業で摘んでいる。

収穫したゆずは手作業で検査・選別を行い、傷がなく、状態の良いものは玉のまま、それ以外のものは加工される。

歴史

〔姫路市安富町〕 平成3年から水田の荒廃防止と棚田活用対策を目的とし、ゆずの栽培を開始。平成7年に安富ゆず生産組合の結成、生産量が増えたことに伴い、平成9年に女性による加工を開始し、平成17年に農事組合法人安富ゆず組合を設立した。また平成19年に加工施設、平成20年には直売所を整備している。

〔神河町〕 神河町根宇野地区では、薪炭採取を重点とした山林経営の低迷が続く中、1970年代より新しい特産物として柚子に着目し栽培を開始した。昭和51年3月に集落共有林3haの導入を契機に規模拡大がなされた。



おいしい食べ方

- ・そのままデザートに
- ・果汁・皮を料理に





もち麦

もち麦は穀類の中でも栄養価が高く、食物繊維が豊富で
特にβグルカン^{ベータ}を多く含む優れた食品である。

福崎町では、「米澤モチ2号」と「フクミファイバー」の2種類を栽培しており、それぞれ特性がある。



収穫時期

5月～6月

販売時期

周年

歴史

終戦後、町内でももち麦が栽培・食されていたことから、昭和61年に試作を開始し、「米澤モチ2号」を採用・導入して町の特産品としている。また、水溶性食物繊維を多く含む「フクミファイバー」も導入している。

加工品



もちむぎ麺、もち麦コーヒー等

【農産物に係る取組】

福崎町のもち麦を栽培しているのは福崎町もち麦生産組合である。個人農家と営農組合で、長年の経験と卓越した技術、もち麦への熱い思いが産地を支えている。



おいしい食べ方

- ・もち麦ご飯
- ・ゆでもち麦等





コ・ノ・ホ・シ

兵庫県の新しいお米、 『コ・ノ・ホ・シ』が誕生しました。

高温に強い新品種の種子 — 未来の食卓を守る挑戦 —

なぜ新品種の開発が必要？

近年、夏の高温による品質低下（白濁粒や収量減少）が全国的な課題になっています。

その解決のために兵庫県では、約10年をかけて「高温に強いお米の新品種」を開発しました。

一粒でも混ざりが
ないよう、
徹底した除草管理

生育段階ごとの
きめ細かな観察

食用米以上に
厳格な基準で
選別・管理

農家さんはまさに

「未来の食卓のために、命のもとを育てる役割」を
担っています。

食べる前に — 「種子」を育てる大切な仕事

私たちが食べる前に、まず必要なのが「種子」です。

新品種を県内に広げるには、まず“種子を栽培する農家さん”
が育て、その種子が各地の農家に渡り、やっと食用のお米とし
て栽培されます。

この「種子栽培」には、特別な厳しい管理が求められます。

種子からつながる未来

開発（研究機関・県）

種子の栽培（専門の農家さん）

農家で食用米として栽培

私たちの食卓へ

一粒のお米が届くまでに、
こうした長い工程と努力が積み重なっています。

市川町種子生産組合でコ・ノ・ホ・シの種子をつくっています。

農家さんの声



食べるための
お米よりも、ずっと
神経を使います



厳しさの中にも、
使命感と誇りが
あります

これをしっかり
育てることで、
次の世代に安全で強い
お米が広がっていく



“種子をつなぐ”ことは、未来の食卓をつなぐこと。

「安心して食べられるお米」として

私たちの暮らしを支えています。



中播磨「農産物をまもり・ひきつぐプロジェクト」

中播磨県民センター 姫路農林水産振興事務所 農政振興課

〒670-0947 姫路市北条1-98 兵庫県姫路総合庁舎3階

TEL:079-281-9285