



お宝満載! 広島県の地産地消マップ

- 農産物
- <野菜>
- 青ねぎ
 - いちご
 - かぶ菜
 - かぼちゃ
 - キャベツ
 - きゅうり
 - グリーンアスパラガス
 - くわい
 - ごまつな
 - こんにゃく
 - じゃがいも
 - 白ねぎ
 - だいこん
 - トマト
 - なす
 - ピーマン
 - ブロッコリー
 - ほうれんそう
 - ミニトマト
 - やまのいも
 - わけぎ
- <果物>
- いちじく
 - かき
 - デコポン
 - なし
 - ネーブルオレンジ
 - はっさく
 - はるか
 - びわ
 - ぶどう
 - ブルーベリー
 - みかん
 - もも
 - ゆず
 - りんご
 - レモン
- 畜産物
- 肉用牛
 - 乳用牛
 - 豚
 - 採卵鶏
 - 肉用鶏
- 林産物
- しいたけ
 - まつたけ
- 水産物
- あなご
 - あゆ
 - かき
 - かたくちいわし
 - くろだい
 - たこ
 - たちうお
 - のり

- 凡例
- 高速道
 - JR線
 - 市町界
 - 国道
 - 新幹線



故郷の恵みを、故郷のために。 「地産地消」が取り持つ素敵な関係。

これがウワサの

ひろしま自慢!

大地のパワーや故郷の海が育んだ、
自慢の幸をご紹介します。



◎わけぎ

ねぎとたまねぎの子どもだと言われているよ。根元が多く株に分かれた葱の意味で「分葱」という名前が付きまして。ねぎと比べて辛味が少なく、やわらかい味で、定番のめた料理など火を通して食べる料理がおいしいよ。



◎くわい

大きく丸くなっているのは、土の中にある茎の一部が大きくなったもの。そこから大きな芽がでることから、お正月のおせち料理には欠かせない縁起物だよ。



◎じゃがいも

東広島市安芸津町や竹原市の山の斜面は、春と秋の2回、一面じゃがいものお花畑に。瀬戸内のおだやかな気候と赤土で作られるじゃがいもは、県外からも高い評価を受けているよ。



◎レモン



寒さや雨風に弱いレモンに、瀬戸内の温暖な気候はまさにうってつけ。生産量は日本一。レモンの旬は秋から冬で、10月のグリーンレモンから始まり、1月からは黄色に色づいたイエローレモンの収穫が4月頃まで続くよ。



◎ネーブルオレンジ

「ネーブル」とは英語で「おへそ」のことで、果実のてっぺんのくぼみから、その名前がついたそう。生産量は日本一。12月から3月が食べ頃だよ。香り豊かで果汁がたっぷり。スマイルカットで食べてね。



◎はっさく

生まれは尾道市因島。1860年(江戸時代末期)に発見され、その後、各地に広まりました。1月から4月頃が旬で、独特の歯ざわりとほろ苦さが人気だよ。

◎かき

広島と言えばかき、かきと言えば広島。生産量日本一の広島かきは、栄養たっぷりの瀬戸内海で育っているので新鮮でぷりぷり。いろいろな栄養素がたくさん含まれているから、「海のミルク」と言われているよ。



◎くろだい

「ちめ」とも呼ばれ、漁獲量は広島県が日本一。潮の流れがゆるやかな瀬戸内海で、エビや貝・小魚・海藻などを食べて大きくなるよ。冬場は身がしっかり締り、おいしいよ。



◎たちうお

呉市豊島では、網を使わない伝統漁法の一本釣りによる「太刀魚漁」が、今も続けられているよ。細長く、銀色に輝くたちうおは、一年を通して脂がのっておいしよ。

