

## おいしいもので 西区を元気に!

市内の農林漁業者が生産した農林水産物などの「ひろしまそだち」、そして、広島の特産品で特に優れたものとして認定されている「ザ・広島ブランド」。西区には、こうした農産品や特産品がたくさん集まっています。地元の商店やスーパーなどで取り扱っているの、西区ゆかりのおいしいものを買って、食べて、地域の活性化につなげましょう! 圏地域起こし推進課(☎532-0927、FAX 232-9783)

### ひろしまそだち ひろしまそだち

「ひろしまそだち」は、広島市内の農林漁業者が市内で生産した農林水産物やその加工品で、「ひろしまそだち」マーク(左記)のついた出荷袋などで販売されています。西区では下記の4つの産品をはじめ、さまざまな「ひろしまそだち」産品が生産されています。

#### 観音ねぎ

観音ねぎは明治の初め、京都から九条ねぎの種子を持ち帰ったのが始まりで、その後、西区観音地区で改良が重ねられました。普通の青ねぎより白色の部分がやや多く、非常に柔らかいです。旬は冬ですが、今の時期は薬味はもちろん、お好み焼きやねぎ焼きにたっぷり入れて食べるのがお勧めです。



4代目として観音ねぎを育てる竹内さん。住宅街の中にある広い畑で、除草剤は使わず手で草取りをして栽培しているそうです。観音ねぎを途切れさせないために、若い人にも興味を持って欲しいと語っていました。



#### 古江いちじく

古江地区では、南向きの温暖で降水量の少ない自然的要因を生かし、明治初期から本格的ないちじくの栽培が行われるようになりました。旬は9月~11月頃で、星型に少し割れているくらい(右写真)が食べ頃だそうです。



朝日が昇る前に収穫をすることで、新鮮で果肉が引き締まったおいしいいちじくが出荷できるため、旬の時期は夜中から収穫をしているそうです。



#### 井口わかめ



通常のワカメの旬は3月ですが、井口わかめの旬は2月です。これは、通常のワカメとの違いを持たせるため、より早い段階で収穫するようになったことが始まりで、井口わかめの大きな特徴です。約60cmぐらいの長さ



のものを「はつみ」と呼びます。通常のものよりも柔らかく、しゃぶしゃぶにしてポン酢にかけて食べるのが一番おいしいそうです。旬の時期には、井口漁協などで購入できます。



#### たけのこ

井口で代々農業を営む鍛冶山さんは、たけのこの栽培からたけのこ水煮の加工まで全て家族で行っています。旬の春だけでなく、水煮(左下写真)は1年中楽しむことができ、地元のスーパーでも大人気だそうです。食品衛生管理にも気を使っていて、こだわりの製法を



買っています。間伐や肥料など手入れをきちんと行うことで、しっかり味がのっておいしいたけのこになるそうです。



### ザ・広島ブランド

「ザ・広島ブランド」とは、広島の特産品の中で特に優れたものとして認定されたものです。現在、「食」に関するものでは76個の特産品が認定されており、そのうち下記の27個が西区に本社などを置く企業から選ばれています。

オタフク お好みソース (株)オタフクソース	オタフク 広島限定 お好みソース (株)オタフクソース	お多福 純米酢 500ml (株)オタフクソース	サクラ咲く 花ソーセージ (株)福留ハム	ねこしま 広島菜漬 250g (株)猫島商店	広島かき味のり 丸徳海苔 (株)	旅行の友(ふりかけ) (株)田中食品	あなご竹輪 (株)出野水産	しゃもじかまぼこ (有)堀水産
さざれ石 (株)大崎水産	浜の松茸 (株)大崎水産	こもち昆布 (株)ヒロツク	上煎 黄奈粉 (株)増田製粉	かき醤油味付のり (株)広島海苔	かきの土手鍋の素 (株)新庄みそ	オイスターソース原液 (株)広島県漁業協同組合連合会	レモスコ (株)ヤマトフーズ	御馳走あなご 旨味塩 (有)マリンスター
広島レモンサイダー 海人の塩漬プラス (株)JA広島果実連	草津かき 草津かき組合	広島レモン「赤秀」 (株)JA広島果実連	かきだし入りみそ (株)新庄みそ	広島名産 柿羊羹 祇園坊 (株)平安堂梅坪	吾作饅頭 (株)平安堂梅坪	鶴亀もなか (株)御菓子所高木	バームクーヘン「月・太陽」4号ギフト (株)くぬぎ	元祖はっさく大福 (株)かしはら