

こんないっぱい たつのの特産物

### 新宮地域

- バジル
- 山椒
- 九条太ネギ
- 鮎
- 豚

### 龍野地域

- 淡口醤油
- そうめん
- モロヘイヤ
- 小麦
- 大豆
- 黒大豆
- 鶏卵
- いちじく

### 御津地域

- 大根
- 人参
- れんこん
- 梅
- 酒米
- 牡蠣
- アサリ
- あなご
- ちりめん
- いかなぎ
- しらさえび

### 揖保川地域

- トマト
- とうもろこし
- そば粉

普段から意識して地元の旬の食材を選ぶことで、栄養価が高い新鮮な食材をおいしく食べることができます。

また、食材を長距離輸送しないため、二酸化炭素の発生抑制にもつながります。

環境に配慮し、地元で収穫された食材を使う **地産地消** を心がけましょう!



簡単・健康レシピはこちら

クックパッド おいしい元気たつの

検索



みんなで楽しむ食育月間

たつののおいしさ再発見



たつの市食育推進連絡会議会長  
(姫路獨協大学学長)  
井上 清美さん

コロナ禍での社会的制約が緩和され、今年の食育月間は、「たつののおいしさ再発見」をキーワードにして、地域における食の大切さや楽しさを実感できる多様な取り組みが再開しています。たつの市の特産物は、海・山・田畑の恵み、畜産物や醤油・そうめんなど多彩です。地元旬の食材や伝統的な食文化を知ることは、文化的資産の伝承であり、地域の活性化にもつながります。食育推進連絡会議では、食育月間を市の多彩な食文化の魅力や歴史を知る機会にしたいと期待しています。



した。気温上昇は、穀物や魚介類などの収穫量の減少や品質低下などの悪影響をもたらしています。今以上に作物の土地利用の変化、食物自給率などに関心をもつことが大切です。また、食の大切さや運動、フードドライブ活動や子ども食堂の取り組みなどは、社会の実態と食の大切さを認識する活動で、持続可能な国際的な開発目標SDGsの目標の視点からも重要視されています。十分な食事がとれず栄養不足な人々がいる一方で、毎日食べられるものを大量に廃棄している現状、食の不均衡は見逃ごせない社会課題です。市民みんなで、地元の生産物を理解し、食文化を大切にしながら、食生活を見直し、フードロスを少しでも減らしていきたいでしょう。

おいしい・元気・たつの  
を目指して



たつの市食育推進連絡会議公募委員  
高橋 希実さん



## バジル収穫量は全国2位! 新宮町「(株)ささ営農」へ取材をしてきました

ささ営農では、県内の食品メーカーからの依頼で、平成16年から完全有機栽培のバジル栽培を開始。現在ではバジル生産部会において、バジル畑を6.8ヘクタールまで拡大し、年間約50トン、なんと全国2位の収穫量を誇っています。品質向上を目指して日々奮闘され、「ひょうご安心ブランド」にも認定されています。

収穫されたバジルは少しでも傷があるとすぐに黒くなるため、その日のうちに新宮町内の専用工場加工し、ジェノベーゼソースやバジル入りかまぼこ、ささ営農オリジナルの商品などに使用されています。

「人手は不足しているが、できるだけ状態の良いバジルを提供するために機械でなく手摘みにこだわって収穫している」と話されていたのが印象的でした。

私自身、取材に行かせていただくまで新宮でバジル生産がこれほど盛んに行われていることを知らなかったため、これを機にたつの市の皆さんにも地元の美味しいものを再発見していただけたらと思います。

