

プレゼンテーション食材の紹介



01 生パスタ

【出展】 小川農園株式会社

当農園の「小川農園パスタ・ソリーゾ」では、6次産業化に取り組んでおり、登園で栽培した米の米粉や地元養鶏場の産みだした卵を利用した生パスタを製造しています。デュラム小麦のセモリナに米粉を練り込むことによって、お米本来の甘みや、なめらかな舌触りを楽しむことができるのが特徴です。生パスタ同士がくっつかず、ゆがきやすく、本来の食感を損なわず、生パスタ本来の香りが感じられるパスタを実現しています。



02 夢みるきなこ

【出展】 有限会社夢前夢工房

安心・新鮮・感動の夢前夢工房が厳選した「兵庫県産大豆」を使用し、栗林食産(株)の低温焙煎技術により、大豆の甘みや風味を最大限に引き出した「夢みるきなこ YUME KINAKO」。しかも超微粒子でサラサラだから、ササッとひと振り、サッと溶けるので、料理にもドリンクにも使い勝手は抜群です。



03 赤穂の塩（平釜と天日仕立ての塩）

【出展】 赤穂あらなみ塩株式会社

赤穂の塩田で作られた美味しい塩を再現することに努め、素材を楽しむ塩、素材を生かす塩を目指してつくられた塩です。塩を溶かしてかん水を作り、平釜で結晶させた塩とかん水を更に天日で結晶乾燥させ収穫したものです。全て手作業で丁寧に造っており、数量も限定のものとなっています。まるやかで美味しく、舌触りの良い塩は素材の味を楽しんでいただける仕上がりとなっています。



04 手柄山本みりんMK

【出展】 川石本家酒類合資会社

単式蒸留焼酎(乙類焼酎)を使用した手柄山本みりん『MK』は、新感覚のデザインラベルで昔ながらのみりんを再現。原料はすべて国産米で“米だけのみりん”に仕上げました。麴米は全量自社栽培米で、もち米も一部自社栽培米を使用し〔地・材・地・醸〕のコンセプトに沿って伝統の製法で造っています。



05 古式三年しょうゆ

【出展】 高橋醤油株式会社

地元兵庫県産の大豆・小麦・塩を使用。小麦に火を入れ割砕し、釜に薪をくべて大豆を煮ます。巡る四季に任せて、木樽の中で3年以上もろみを発酵・熟成させます。その後、石の重みを利用した木製天秤搾り機でゆっくりと時間をかけてもろみを搾ります。この再現した江戸時代末期の古い製法で醸造した醤油を「古式しょうゆ」と名付けました。手作業にとことんこだわったことで、昔懐かしい味わいと醤油文化を感じる醤油となりました。濃縮された旨味と塩角は、刺身料理にはもちろん、かけものにも最適です。

プレゼンテーション食材の紹介



06 もち大豆みそ

出展 有限会社ふれあいの里上月

現在佐用町で栽培されている「佐用もち大豆」は、兵庫県の農業技術センターや地元で選抜を重ね、他の白大豆やもち大豆に比べて全く異なる系統から選抜した原種を地元の数軒の農家で守ってきたものです。佐用町の「佐用もち大豆」は、もちもちした独自の粘りと歯ざわり、そして旨味があり、他品種に比べたんぱく質の割合が高いのが特徴です。もち大豆みそは、この佐用町特産品のもち大豆に地元農家の契約米、赤穂のあらなみ塩だけを原料として、10カ月間じっくり熟成させて造っています。



07 太市のたけのこ

出展 農事組合法人太市筍組合

姫路市西部の太市(おおいち)地区は古くから筍の産地として知られており、「姿は山城(京都)、味は太市(兵庫)」と称されるほど、味が良いことで有名です。現在は約53ヘクタールの竹林で栽培されており、100年以上も大切に守られてきた竹林で育つ筍は鉄分を多く含む粘土質の土壌で生産されており、えぐみが少なく肉質が柔らかで、ほのかに甘みがあるのが特徴です。



08 播磨の口女

出展 有限会社播磨海洋牧場

食材名の口女とは食材の材料となるボラの古名であり、日本書記に出てくるボラの名前が由来となっています。ボラの卵巣は“カラスミ”に加工されるので高価に取引されますが、精巣(白子)は鍋物用や天ぷら用に利用されている程度でした。こんな中、ボラの白子に着目し、研究を重ねて開発したのが白子の燻製です。スモークチーズを思わせる味と食感は、ボラの白子とは思えない食味です。一本ごとに丁寧な加工を行うため大量生産が難しい商品です。カラスミと合わせて“夫婦珍味”を味わってみてはいかがでしょうか。



09 坊勢のからすみ

出展 坊勢漁業協同組合

古くは肥前国のカラスミ(唐墨)、越前国のウニ、三河国のコノワタは日本三大珍味とされ、今もなお珍重されています。ボラの卵巣から作るカラスミは、九州や三重県が有名ですが、姫路市の坊勢漁協では、10数年前からボラの漁獲と卵巣の出荷、カラスミの生産を始めました。卵巣が大きくなる10~11月に沿岸で漁獲し、卵巣を肥大させるために蓄養します。卵巣を取り出して塩漬けと塩抜きをし、木板に挟んで整形しながら水抜きと熟成を行います。坊勢のカラスミは、卵の粒がきめ細かくしっとりとした脂がのった濃厚な味の特徴です。



10 播磨の地酒

出展 姫路酒造組合

播磨地域は平野部を流れる川の鉄分の少ない伏流水に恵まれています。また、北播磨地域を中心に収穫される「山田錦」は、大粒で米の中心に心白があり、タンパク質が少ないため、酒造好適米の中でも特に秀逸とされ、酒米の王様と呼ばれています。播磨地域は、播磨杜氏と呼ばれる優れた技術者集団を排出した土地柄で、酒造各社も、伝統を重んじ、手作りにこだわった醸造法を代々受け継いでいる酒蔵や、時代に合った酒造りに力を入れている酒蔵など個性があります。今回は姫路の酒蔵の銘酒を味わっていただきます。

試食配膳食材の紹介



01 姫路和牛

姫路和牛流通推進協議会

姫路市を含む西播磨地域で肥育し、厳しい基準を満たした黒毛和種は、平成22年に姫路和牛流通推進協議会によって「姫路和牛」としてブランド化されました。格付等級がA4またはB4以上の姫路和牛の特徴は、鮮やかなきめ細かいサシにあり、熱を加えると溶け出して柔らかな食感を生み出し、和牛特有の脂肪の香りが広がり、美味しさを五感で味わうことができます。



02 醤油麴

出展 有限会社夢前夢工房

姫路市北部の夢前町は、「夢そば」の栽培が盛んに行われ、県内最大の作付面積を誇ります。「夢そば」は平成11年に栽培が始められ、「特産品を作りたい」と地元の農業者や製麺会社などが推進協議会を立ち上げ、検討を重ねて商品化してきました。また、栽培においては、農薬や化学肥料を使わずに米や大豆も栽培しており、これらを使用した米粉や醤油も造っています。



03 コプト

出展 坊勢漁業協同組合

播磨灘で行われる底引き網で獲れる10cm弱のサルエビを姫路界隈では「コプト」と呼んでいます。小さなエビながら甘みが強く、ぷりっとした食感があり、播磨地方では手頃な値段と美味しさから人気の高いエビです。塩ゆでや天ぷら、素揚げや焼きエビ、蒸し物など、このエビ本来の美味しさを味わえる薄味の料理がおすすめです。また、丸ごと干しエビに加工もされており、素麺の出汁や根菜類との煮物などに使うことで、エビの風味がメイン食材の味を存分に引き立ててくれます。



04 姫路れんこん

JA兵庫西

姫路市南西部の大津区勘兵衛町は、水稻栽培に不向きな水が溜まりやすい粘土質の土地の特性を活かし、大正初期の100年ほど前から米に代わる作物としてレンコンを栽培しています。4月に植え付けを行い、花が終わる8月頃から収穫が始まり、11月から年末にかけて収穫、出荷のピークを迎え、翌年の春頃まで出荷が続きます。「姫路れんこん」は丸みが強く、白くて艶があり、アクが少なく歯ざわりがよいのが特徴です。



05 ぼうぜ鯖

出展 坊勢漁業協同組合

初夏に播磨灘で漁獲した小サバ(マサバ)に地元産のイワシなどを主な餌にして家島諸島の西島で育てあげた養殖サバです。晩秋には出荷サイズとなり、脂が落ち着き身の締りが良くなる水温の低い冬場に旬を向かえます。サバとは思えない身の張りとしつこさのない良質の脂がほどよく乗った「ぼうぜ鯖」は刺身はもちろん、しゃぶしゃぶや天ぷらにする口の中で溶けてしまいそうな食感と旨さ。美味しさを損なわないため「ぼうぜ鯖」は原則、活魚扱いとなるため、食べられるお店が限られています。