

「幻のミカン」の果汁たっぷり無添加の加工品!

六次産業化法の認定に向け県相談室を活用!



ナルトみかんの果汁が多く香り高いという特性を生かした加工品づくりも始まっています。(株)シゲマルでは添加物を使わず、爽やかな風味をそのままにゼリーやジャム、ジュースなどを製品開発、販売しています。ブランド化を目指して「あわじなると」として商標登録するとともに、県消費流通課内のブランド指導相談室のサポートの下、地域の特性や資源を生かした農林漁業者の新事業を支援する六次産業化法の認定に向け準備を進めています。

※六次産業化…農林漁業者が、農林水産物の生産(1次だけでなく、加工(2次)、流通・販売(3次)との一体化等により、農山漁村の雇用確保と所得向上を目指す取り組み)

(株)シゲマル ☎ 0799(25)3739
✉ 0799(25)3738 [http://www.shigemaru.jp/]

ナルトみかん

香り高く後味爽やか 淡路原産の幻のミカン

今年11月3日(土祝)、県立美術館王子分館「原田の森ギャラリー」(神戸市灘区)の西館が「横尾忠則現代美術館」に生まれ変わります。同館は西脇市出身の世界的美術家、横尾忠則さんの作品の一大拠点として、横尾さんから寄贈・寄託された絵画や版画など約3,000点を保管、展示します。



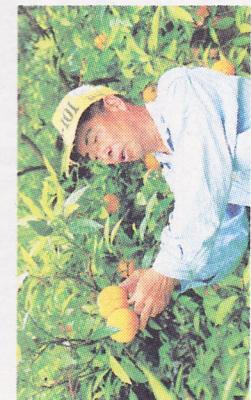
NEWS

11月3日に
「横尾忠則
現代美術館」が
オープン

(圖)

食
ひょうご

兵庫県認証食品を紹介します



○淡路オレンジの会(岡野農園) ☎ ysk320@ares.eonet.ne.jp

輸入や他品種に押されて消費が減り、減産傾向にあるものの、香りが高くみずみずしい果実は、加工品や贈答品として人気が高まり、再び注目を集めるようになりました。

淡路島だけで栽培されている島原産の「ナルトみかん」。かんきつ類では珍しい、現在まで他品種との交配が一切されていない原生種です。また、生産量が少ないことから「幻の果実」とも呼ばれています。



「春から夏にかけてが旬。ほろ苦くでみずみずしく、爽やかな後味が特長です」と生産農家の岡野佳一さんは話します。中には100年を超える樹木もあり、減農薬と有機肥料による安全で安心な栽培法を採用しています。先祖から受け継いだ島の味を守り、広くアピールしていくため、地元生産農家で「淡路オレンジの会」を結成。平成21年にはひょうご推奨ブランドの認証も受けました。

出荷時に限り、Eメールで注文を受け付けています。

※出荷量が少なく品切れの場合があります

抽選で「なるとオレンジ(ナルトみかん)の加工品詰め合わせ」をプレゼント(詳細は6面プレゼントページへ)

兵庫県認証食品とは…

県産の農・畜・水産物および加工食品で「安全・安心」かつ「個性・持長」がある食品を「兵庫県認証食品」として認証。「推奨ブランド」と、残留農薬等が国基準の10分の1以下など、より厳しい基準をクリアした「安心ブランド」の2種類があります。



ひょうご認証
ブランド

ひょうご推奨
ブランド