



FRUITS AND VEGETABLES OF SHIMONOSEKI

私は、下関の農産物を選ぶ。

下関市の農産物を紹介



市西部の響灘に面した地域は、年間を通じて温暖で日照時間が長く、東部の山間地域では冷涼で昼夜の寒暖差が大きい気候となっており、気候条件を活かした特色のある農業が展開され、地域に適した特徴のある農産物を生産しております。数ある下関自慢の農産物の中から今回は厳選した8品について紹介いたします。

目次

刻むと跳ねて転がるほどの“ハリ”	ねぎ	P.01
ビタミンCがレモンの2.8倍	はなっこりー	P.02
酸味が穏やかで甘みの強さが特徴	いちご	P.03
一流の料理人も選んだ	アスパラガス	P.04
甘味と酸味がぎゅぎゅっと凝縮	トマト	P.05
口の中で溶ける食感	ナス	P.06
“もぎたて”よりも“みずみずしい熟成”	柑橘	P.07
毎年1万人が求める梨	豊田の梨	P.08
これからの期待が高い品種	豊北の梨	P.09



刻むと跳ねて転がるほどの“ハリ” 「ねぎが食べたい」と思わせる「ふくねぎ」

「熱いみそ汁に入れてもシャキッとした食感が生きている」
「香りが良くて料理の味が変わる」と、消費者から喜びの声。
生産者の村中正幸氏によると、他の小ねぎとの違いは「極細なのに、包丁で刻むとまな板の上で跳ねて転がるほどの“張り”だろう」とのこと。水はけの良い圃場に植え、収穫の1カ月前は「枯れるかもしれない」ほど水分を制限します。これによって、ねぎは体内に自ら水分を閉じ込め、**日持ちが良く香り豊かで緑の濃いねぎ**に育ちます。下関のブランドである**ふぐ刺しの薬味**として選ばれ、市内のふぐ料理店をはじめ県外の料亭やレストランでも取り扱われています。商談会では、「他の産地のねぎとは風味が違う」点が、高く評価されています。

【栽培方法・技術】

水はけの良い圃場に植え、収穫1カ月前は**水分の供給を制限して栽培**します。一般的に夏にねぎを栽培するのは難しいと言われていますが、安岡では**1年を通して収穫**することができます。ビニールハウス栽培のため、安定した供給が可能です。



Information

[内容量] 30g/束、20束/ケース [出荷時期] 通年 [生産環境] ビニールハウス
[保存方法] 要冷蔵 [保存可能期間] 10日~14日
[栄養成分] カルシウム、マグネシウム、カリウム、ビタミンCなど
[おすすめの食べ方] ふぐ刺し、魚料理、みそ汁、茶そば、納豆、冷奴、卵焼き、雑炊、麺類など

「ねぎ」



「はなっこりー」

調理かんたん ビタミンCがレモンの2.8倍
山口県でしか生産されていない「はなっこりー」

葉、花蕾、茎の全てを食べることができ、捨てるところがないから野菜の栄養を丸ごと摂ることができます。皮をむくなどの下処理が不要で、60秒ゆでるだけ。

調理に手軽さを求める共働き世帯のニーズに応えることができます。

また、少人数で食べ切るのに最適な量が袋詰めされているため、単身世帯、高齢者世帯からも喜ばれます。

中国野菜「サイシン」とブロッコリーの交雑種で、**ビタミンCの含有量はブロッコリーよりも多く、レモン果汁の2.8倍**。野菜類の中では5番目の多さ(文部科学省の報告「日本食品標準成分表平成27年版(七訂)」のデータと比較)です。

商談会で試食品を提供したところ、「食べ応えがあって甘みがある」と外国人からも高評価。ゆでても縮まない、クセがないから調理の幅が広いこともポイントです。

【栽培方法・技術】

半年以上の長い期間、品種構成を変え栽培しています。

はなっこりーは、収穫から急速に品質が落ちる「軟弱野菜」の部類に入りますが、「MA包装」で出荷しているため、**収穫時のシャキシャキの食感を保ったまま、消費者に届けることができます。**



Information

[内容量] 170g/袋、25袋/ケース [出荷時期] 10月～4月 [生産環境] 露地栽培
[保存方法] 要冷蔵 [保存可能期間] 7日～10日
[栄養成分] カルシウム、鉄分、ビタミンA・B1・B2・C、食物繊維など
[おすすめの食べ方] ゴマ和え、みそ汁、マヨネーズ和え、天ぷら、焼うどん、ベーコン炒めなど

「いちご」

酸味が穏やかで甘みの強さが特徴
「かおりの」

下関におけるいちごの栽培面積は約5ha、**山口県全体の約25%**を占め、県内有数の産地を形成。その歴史は古く、**約60年前から栽培**されています。

下関で主に生産されているのは、「かおりの」と「紅ほっぺ」の2品種。

「かおりの」は、酸味が少なく甘みと香りが強い最近の嗜好に合った新しい品種です。市内の10代から80代の男女に「とよのか」「紅ほっぺ」「かおりの」の食べ比べをしてもらったところ、**ほとんどの方がおいしいと評価**したことから、下関での「かおりの」の生産が始まりました。

生産者からは、**病気に強く収穫量が安定している**点が評価されています。

「紅ほっぺ」は、適度な酸味があり、甘みが濃い味わいの品種。

さらに、**糖度は、どの時期でも比較的安定している**のが特長です。

【栽培方法・技術】

「かおりの」と「紅ほっぺ」の生産割合は約7:3。

土壌病害の可能性が低く、作業の負担を軽減する「**高設栽培**」も採用し、生産性を高めています。苗作りが果実の品質に影響するため、育苗期から収穫まで毎日休みなく圃場を管理。勉強会を行って、**品質の向上に努めています。**



Information

[内容量] 250g・400g/パック 4パック×5/梱包 [出荷時期] 11月上旬～6月下旬
[生産環境] ビニールハウス [保存方法] 要冷蔵 [保存可能期間] 1週間
[栄養成分] ナトリウム、カルシウム、鉄分、カリウム、リン、ビタミンA・B1・B2・C・Eなど
[おすすめの食べ方] 生でそのまま食べる



「アスパラガス」

一流の料理人も選んだ 下関の「アスパラガス」

下関のアスパラガスのおいしさを認めたのは、一般の消費者だけではありませんでした。豪華寝台列車「瑞風」の料理人からも、レストランで使用する食材として採用されています。また、過去には、下関産のホワイトアスパラガスが海外の要人に贈呈されたこともあります。

下関は山口県内最大のアスパラガスの産地です。地元の子供たちも「食べ応えがあるね」「シャキシャキしておいしい」と、ゆでただけのアスパラガスを喜んで食べるそうです。生産者の村上正敏氏は、たっぷりと日光を当てることを心掛け、おいしいような濃いグリーンの色が出せるよう手間をかけて育てています。この色の濃さも、下関産のアスパラガスの特長。料理の用途が非常に広いことで人気がありますが、疲労回復に効くアスパラギン酸の効果も期待されています。

【栽培方法・技術】

与える水の量でアスパラガスのみずみずしさが決まるため、きめ細やかな栽培管理を行っています。
ダニなどの害虫対策も、入念な水やりが有効です。農業に頼らない病害虫駆除の方法(LED灯)により、農業使用量の低減にも取り組んでいます。



Information

【内容量】100g/束、50束/ケース 【出荷時期】2月下旬～10月末
【生産環境】ビニールハウス 【保存方法】要冷蔵 【保存可能期間】3日～4日
【栄養成分】カルシウム、鉄分、カリウム、リン、ビタミンA・B1・B2・C・E、食物繊維など
【おすすめの食べ方】ゆでてそのまま、おひたし、漬物、揚げ物、白和え、ベーコン炒めなど

「トマト」

甘味と酸味がぎゅぎゅっと凝縮 塩分のストレスで甘味が引き立つ「垢田のトマト」

下関は三方が海に囲まれており、土に含まれる塩分が適度なストレスとなって、甘味の引き立つトマトが育ちます。その中でも垢田のトマトは糖度が高く、フルーツのような甘さがあります。

「トマト嫌いの子供も食べられる」「こんなの食べたことがない」と、消費者からは嬉しい声が寄せられています。

おいしさの理由は主に2つあり、1つは接ぎ木をせずに種から発芽させる「実生」による栽培。もう1つは、水分の供給を極限まで制限していること。

これによって甘味と酸味が詰まったずしりと重いトマトに育ち、日持ちも良くなります。赤く熟しているのに、しっかりと肉厚になるのも、同様の理由だと考えられています。

【栽培方法・技術】

全国的にも珍しい、種子から発芽させる「実生」による栽培。
(実生は病気に弱く、通常は接ぎ木によって栽培されることが多い)
また、水分を制限するのも特長です。主要なトマトを対象とした調査で、全国20位を獲得しています。(日経MJ平成29年7月31日より)



Information

【内容量】(2L～S)2kg/ケース、(2S～3S)450g/カップ・袋 【出荷時期】3月～7月
【生産環境】ビニールハウス 【保存方法】要冷蔵 【保存可能期間】1週間
【栄養成分】カルシウム、鉄分、カリウム、リン、ビタミンA・B1・B2・C・D・E、食物繊維など
【おすすめの食べ方】生でそのまま、シャーベット、カルパッチョ、フルーツポンチなど



「ナス」

なぜ、市場関係者からの評価が高いのか？
口の中で溶ける食感「吉田のナス」

下関市は、山口県内最大のナスの産地。中でも吉田地区は、昼夜の気温差が大きいことから、水分をたっぷり含んだ食味の良いナスに育ちます。市場で試食に出すと行列ができるほど。吉田のナスの特長は、その**薄い皮と形状**にあります。

ナスの皮には、健康に良いとされる栄養成分が集中していますが、「かたいから」という理由で取り除かれることも多いようです。しかし吉田のナスなら、この**栄養が詰まった皮まで、おいしく食べることができます**。

薄くてやわらかいので口の中に残らず、「やわらかさと甘さが違う」と**消費者からも好評**。パイヤーからは「日持ちが良い」との声も聞かれます。

吉田のナスの品種は、**長さが25cm前後で太くて長い「大成」**。他では、あまり生産されていない希少性の高い品種です。

【栽培方法・技術】

「大成」は、他のナスよりも葉が多く茂る品種。

おいしそうな濃い色に育てるため、ナスにたっぷり日光が当たるよう「葉かき」(葉を取り除く作業)を丁寧に行っています。**減化学肥料、減化学農薬栽培**にも取り組んでいます。



Information

【内容量】5kg・10kg/ケース 【出荷時期】6月上旬～11月上旬
【生産環境】露地栽培 【保存方法】袋に入れて常温 【保存可能期間】5日程度
【栄養成分】ナトリウム、カルシウム、鉄分、カリウム、リン、ビタミンA・B1・B2・C・Eなど
【おすすめの食べ方】塩もみ、天ぷら、ソテー、肉巻きなど

「柑橘」

“もぎたて”よりも“みずみずしい熟成”
「首都圏でも十分売れる」とお墨付き「せとみ」

「イクラのようなプチプチ感がおいしい」「果肉の一粒一粒が大きい」。「せとみ」は、「清見」と「吉浦ポンカン」を掛け合わせたオリジナル品種です。収穫後の約1カ月間、**果肉のみずみずしさが保てる環境で貯蔵され、酸を飛ばして甘みを増加**。「せとみ」本来の味を引き出すため、「熟成」という手間と時間をかけています。酸と糖のバランスは、「なるほど、これは高く評価できる」「関東でも十分売れる」と、パイヤーのお墨付きです。センサーによる全量検査で、「糖度13.5度以上かつ酸度1.35以内」という厳しい基準をクリアした「せとみ」は、「ゆめほっぺ」として出荷されます。**柑橘類の中では、トップクラスの糖度**であり、かつ**山口県でしか生産されていないブランド**です。その他にも、温州みかんや「^{なつみ}南津海」など時期の異なる品種を栽培することで、1年を通して安定的に供給できるよう工夫しています。

【栽培方法・技術】

「せとみ」は露地栽培の場合、一つ一つ袋を掛けて育てられます。皮を傷と寒さから守るという理由もありますが、**袋を掛けて越冬させる**ことによって紅が差するため、**色みを良くする**目的もあります。



Information

【内容量】(2L～S)5kg/ケース 【出荷時期】3月上旬～4月中旬
【生産環境】露地栽培、ビニールハウス 【保存方法】冷暗所 【保存可能期間】3週間
【栄養成分】ビタミンC、ポリフェノール、ショ糖、ブドウ糖、クエン酸、リンゴ酸など
【おすすめの食べ方】生でそのまま食べる

※記載内容は、「せとみ」の情報になります。



「豊田の梨」

安定した品質と供給体制、毎年1万人が梨を求めて訪れる「豊田の梨」がおいしく育つ理由

豊田地域で生産される梨は、盆地特有の気候の影響を受けます。昼夜の寒暖差によって梨の実に効率よく養分が蓄えられ、味のある梨になります。ここで栽培される主な梨の品種は、青梨の「二十世紀」と「下関豊田の豊水」として「やまぐちブランド」に登録されている赤梨の「豊水」です。「二十世紀」は「適度にシャキシャキとしっとりとした果肉の食感」「味を引き締める酸味のバランスがいい」、「豊水」は「みずみずしくなめらかな肉質」「蜜のような甘さ」と評価されています。観光梨園には、**例年1万人以上が来場**するとのことで、そのおいしさは、県外の消費者もよくご存じです。また、糖度センサーを使用し、**出荷する全ての梨の糖度と果肉の状態をチェック**しているため、品質が安定しています。この10年、台風直撃による大きな被害もなく、**供給も安定**しています。

【栽培方法・技術】

豊田地域では、**赤梨と青梨の両方6品種を同時に生産**。糖度センサーと選果機によって、均一な品質の梨を安定的に出荷しています。「二十世紀」はナイーブなため、一つ一つ袋を掛けて育てています。「下関豊田の豊水」は、**果実の品質や大きさを厳選**された一品です。



Information

【内容量】10kg/ケース(贈答用に10kg、5kg、3kg箱あり) 【出荷時期】8月上旬～10月中旬
【生産環境】露地栽培 【保存方法】冷暗所 【保存可能期間】7日～10日
【栄養成分】ナトリウム、カルシウム、カリウム、リン、ビタミンB1・B2・C・E、食物繊維など
【おすすめの食べ方】生でそのまま食べる

「豊北の梨」

リピーターが増加中
これからの期待が高い品種「あきづき」

豊北地域では赤梨の生産が中心です。「あきづき」もその一種。果実は大きめなのに、果肉は緻密。果汁が多く、**糖度が高い**一方で、**酸味は少なめ**なのが特長です。「新高」と「豊水」を交配したものに「幸水」を掛け合わせて生まれました。従来の「豊水」「幸水」と共に、これからの主流になり得る品種の1つとして期待されています。その知名度が高まるにつれて、リピーターが増えており、**県外からも買いに来るお客もいる**とのこと。平成14年頃、「あきづき」を山口県で初めて導入したのが、県内最大の赤梨の産地である豊北。「平成28年産特産果樹生産動態等調査」によると、**「あきづき」を生産しているのは、中国地方では山口県と鳥取県だけ**ですが、若い消費者からの人気が高く、**生産量を伸ばしつつある期待の高い品種**であり、「豊北梨あきづき」として「やまぐちブランド」に登録されています。

【栽培方法・技術】

豊北梨生産組合員が生育状況、病害虫の発生状況を確認しながら、生産技術の向上に努めています。安全に配慮した農薬の使用量を心掛け、できるだけ有機肥料を使用して栽培。**安全・安心の梨作り**に取り組んでいます。



Information

【内容量】10kg/ケース(贈答用に10kg、5kg、2kg箱あり) 【出荷時期】8月上旬～10月上旬
【生産環境】露地栽培 【保存方法】冷暗所 【保存可能期間】7日～10日
【栄養成分】ナトリウム、カルシウム、カリウム、リン、ビタミンB1・B2・C・E、食物繊維など
【おすすめの食べ方】生でそのまま食べる、白和え、ポテトサラダ、カレーなど