

特産品 呉西6市のこだわりの特産品をご紹介します！

氷見市

●マコモタケ



クセがなく、シャキッとした食感が特長です。どんな料理にも合い、食物繊維たっぷりて低カロリー！旬の9～10月にはスーパーなどで並びます。氷見市はマコモタケの栽培面積が全国でもトップクラスで、これからの活躍に期待です。

●ハトムギ



国内トップクラスの作付けを誇るハトムギ。非常に栄養価が高い穀物で、タンパク質、ビタミンB1・B2、鉄分、カルシウムなどをバランス良く含んでいます。また、日本では古くから漢方の「ヨクイニン」としても親しまれており、多くの化粧品にも使用されています。

●稲積梅



稲積梅は、核が小さく肉厚で梅干やジュースなどに最適な富山県固有種になります。また掛け合わせ無しで100%本物の梅です。塩抜きをしない製法のため「梅干の命＝クエン酸」がたっぷり含まれています。まろやかな酸っぱさは、梅が持つ健康作用そのものです。

高岡市

●ほうれん草・小松菜



高岡は富山県内のほうれん草・小松菜の主要な産地であり、ハウス栽培も盛んなため年間を通して安定出荷しています。冬には寒気にさらすことで甘みや栄養価が増す「寒締めほうれん草」「寒締め小松菜」の栽培にも力を入れています。

●里芋



戸出、中田地区のさといもは、ビタミンやミネラルを豊富に含む天然海藻（アルギット）エキスを含んだ肥料を使って栽培する「アルギットさといも」です。福岡地区では、地元の畜産農家から提供される牛糞堆肥を使用し、良質なさといもを栽培しています。

●りんご



国吉地区や太田地区、中田地区などで栽培されています。国吉地区の「国吉りんご」は県内最大級の産地として約30年前から栽培されています。「国吉りんご」は太陽の恵みをたっぷり浴び、木のうででゆっくり育ち完熟するので、糖度が高く、果汁も多いのが特長です。

小矢部市

●小矢部の米 (my) たまご



循環型農業への取組みとして市内産の飼料用米を配合した餌で育てられたこだわりの卵です。是非、炊き立ての卵がけご飯で黄身の甘味と白身の粘りを感じてください。

●ハトムギ



生産量日本一のハトムギは、栄養がバランスよく含まれて健康づくりに欠かせない穀類で、美白や美肌、新陳代謝の向上に効果が期待できる食品です。精白粒は、一度茹でたり蒸したりするとより使いやすくなります。

●ヤーコン



健康効果が期待され、フラクトオリゴ糖は世界一。ポリフェノールやミネラルも豊富で、葉茎はお茶、塊根部分は水分が多く、ほんのりとした甘味とシャキッとした梨のような食感があり多彩な料理に使えます。

砺波市

●チューリップ



水はけの良い庄川扇状地と冬の積雪によって、一球一球が重みのある質の高いチューリップ球根が生産されています。また、オランダ産にはない特殊な品種の球根を生産し、富山県産ならではの八重咲きやフリンジ咲きなどの珍しい品種を含む、切花を出荷しています。

●雪たまねぎ



積雪期間をまたいで栽培を行う「越冬たまねぎ」で、みずみずしく甘だけでなく、肉厚で食感が良いのが特長となっており、熱に強く煮崩れにくいたまねぎです。

●庄川ゆず



「庄川産」と呼ばれる風や冬の寒さなど、この土地ならではの気候風土の影響を受けることで、ほかの産地と比較して、表面が粗く凹凸が目立ち、果皮が厚く、香りが強いのが特長です。

南砺市

●干柿



産地固有種の柿である「三社」を原料とした干柿です。餡色で砲弾型のずしりとする大きさとといった外観に加え、強い甘みと歯ごたえをもった味と食感が特長です。

●かぶらずし



昔から南砺地域に伝わる代表的な伝統の漬物です。大かぶに鯖をはさみ、にんじんを加えてたっぷりの米麹に漬け込みます。上品な味わいとさくさとした食感に人気があります。

●赤かぶ



五箇山では古くから在来種の五箇山かぶが栽培されてきました。肉質はやや硬く歯切れがよいのが特長です。漬物、酢の物、煮物などでおいしくいただけます。

射水市

●えだまめ



黒大豆「たんくろう」という品種を中心に栽培しており、甘みが強く、コクがあるのが特長です。気温が低い早朝に収穫することで温度変化を抑え、集荷した枝豆を予冷することにより、鮮度が落ちないようにしています。

●シロエビ



シロエビは、透明でほのかに薄紅色をした「富山湾の宝石」と呼ばれています。天ぷらやかき揚げ、寿司ネタなど様々な料理に利用され、淡白で上品な甘みが特長です。

●日本梨



黒河、池多、櫛田地区で栽培されており、8月中旬から9月上旬にかけては、酸味の少ない爽やかな味わいが特長の「幸水」が、9月中旬から9月下旬にかけては、ほどよい酸味と濃厚な味わいが特長の「豊水」などが出荷されています。

愛情込めた
美味しいものを
たっぷりお届け！



NANTO CITY
南砺市

3 旬菜市場「ふくの里」
旬の野菜、切花、果実、卵、山菜
地場産の新鮮なとれたての野菜、果実を販売しています。また、加工品（いもがけ餅、おやき、里も団子等）や農カフェアの人気商品もご賞味ください。

6 ふれあい広場やまの
とれたて野菜、果物、お米
10月下旬から年内は山野地域の特産物、さといもが店頭に並びます。是非、皆さまお買い上げください。

1 いっぱく市
とれたて野菜、山菜、銀杏、干柿、切り花・山野草、米粉パン など季節に応じた商品
春は地元産豊富な山菜の天ぷら、そして通年愛飲される野草健康茶が多く入荷しております。

4 めく森の郷直売所
とれたて野菜、果物、加工品
豊かな自然に包まれた地元の野菜や加工品を取り揃えております。

7 緑の市場
里芋、ジャガイモ、白菜、大根、キャベツ、柿、リンゴ、ネギ など
地元農家の野菜を販売しております。時期により品種、数量は変動しますが採れたての新鮮野菜をお買い求めいただけます。11月シーズンから販売される井波地域産の里芋が好評です。

2 ヨツデカレー城端
かぼちゃ、さつまいも、じゃがいも、玉ねぎ、お米（名水コシヒカリ）、餅、赤かぶの漬物、山菜、かぶらずし など
秋から冬は、干柿、かぶらずし、干し芋の加工品、春からは苺、ブルーベリー、西瓜etc盛沢山。買い物途中で併設のまんじゅうおむすびもいかがでしょう。

5 う米蔵
ふくみつコシヒカリ、富山干柿
白山の峰々の雪解け水と肥沃な大地でつくられた、「ふくみつコシヒカリ」をはじめ、古くから伝わる越中名産「富山干柿」等、福光の美しい自然が育てた特産品をお届けします。

8 よりあい処 丸池
五箇山ばべら、五箇山赤かぶら、みょうが、なめこ、さつまいも など
併設のカフェでは五箇山ばべら（かぼちゃ）を使ったカレー、スイーツが好評です。