

別紙 テーマ食材について

1. イチゴ



秋に植えられたイチゴは、12月から6月頃までが旬。酸味が少ない「章姫(あきひめ)」、際立つ甘さの「べにほっぺ」、酸味と甘みのバランスが良い「やよいひめ」など、多くの品種を長い期間楽しめます。イチゴは古いものでは大正時代から栽培され、神戸を代表する食文化である西洋菓子の発展と共に成熟してきました。現在は主に北区の二郎や大沢町、淡河町や西区などで生産されています。昼夜の寒暖差のある気候が生む、鮮度と食味にこだわった高品質なイチゴを、ぜひご賞味ください。

2. ホウレンソウ

周年出荷されているホウレンソウですが、冬は特に寒さで糖度や栄養価が高まります。西区で生産される「こうべ旬菜」のホウレンソウは、農薬や化学肥料を減らし、有機質肥料や完熟堆肥を使用するなど、人と環境に配慮して栽培されています。そのため、株張りがしっかりして艶があり、葉色も鮮やかです。

そのほか、露地ホウレンソウや、主に北区で栽培されているちぢみホウレンソウは、気温が低い環境で育つことで甘みが増し、しっかりとした歯ごたえを味わっていただけます。



3. 須磨海苔



兵庫県の手巻の生産量は、全国第2位です。現在は須磨浦、東須磨、塩屋、東垂水の4地区において、浮き流し式で養殖が行われ、12月上旬から4月中旬まで収穫しています。そのうち年間の生産量のたった3%にあたる一番摘み海苔だけが「須磨海苔」として出荷され、色が黒くて艶があり、豊かな磯の香りと風味、肉厚だけど歯切れが良いことが魅力です。豊富な栄養素と明石海峡の速い潮流、冬の冷たい季節風によって育まれた美味しい海苔をお楽しみください。