

注目の新品種米「風さやか」とご飯のお供

「おいしい信州ふーど
(風土)」オリジナル

県オリジナル米「風さやか」

「風さやか」は、長野県農業試験場が開発し、平成25年3月に品種登録された新しいお米です。

すがすがしい清らかな空気の中で育てられたことをイメージして名づけられました。

しっかりとした旨味と甘味があり、粘り・味・香り等食味のバランスがよいので、様々な料理にあい、特に朝ご飯等に適しています。

また、冷めても「もちり」とした食感でおいしいので、おにぎり、弁当などにも適しています。

■ 「風さやか」に関する情報:「風さやか」ホームページに掲載中
<http://www.pref.nagano.lg.jp/nogi/sangyo/nogyo/kazesayaka/index.html>



「おいしい信州ふーど
(風土)」ヘリテイジ

ぼたんこしょう味噌

ぼたんこしょうは、北信地域で70年以上の栽培歴を持つトウガラシの仲間、平成20年1月に「信州の伝統野菜」に認定されており、「ぼたんこしょう味噌」は、昔から地元で愛されているシャキシャキとした食感とピリ辛な味が特徴の郷土食です。

「ぼたんこしょうファーム有限責任事業組合」では、6次産業化によりぼたんこしょうの生産と加工に取り組む中で、主力商品となっています。地域の旅館やホテルでの利用も広がり、新たな食の魅力となっています。

■ 問合せ: ぼたんこしょうファーム有限責任事業組合
(中野市大字永江7706-3、TEL:0269-38-3327 (代表 大内))



「おいしい信州ふーど
(風土)」ヘリテイジ

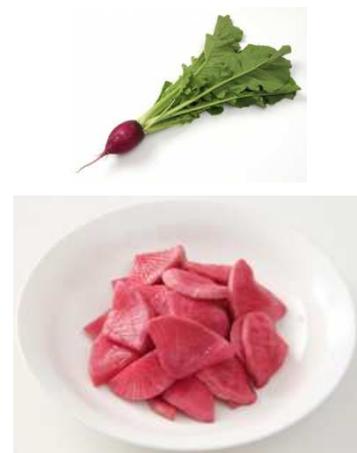
赤かぶ漬け

みたけグルメ工房で作られている「赤かぶ漬け」は、「信州の伝統野菜」に認定されている三岳黒瀬蕪を甘酢に漬け込んだシンプルな漬物で、毎年11月中旬から販売される冬期限定の商品です。

三岳黒瀬蕪は肉質が緻密でやや硬めのため、漬物にしたときの歯ごたえがとても良く、漬かり込んだ後も辛味がしっかり残ることが特徴です。

木曾地域では、この他にも地元野菜の漬物づくりが盛んで、すんき漬け、木曾菜漬けなど木曾ならではの味を楽しむことができます。

■ 問合せ: みたけグルメ工房
(木曾郡木曾町三岳10491-9「道の駅三岳」内、TEL:0264-46-3677)



農業技術課 農産振興係
(課長) 上杉壽和 (担当) 内田達也
電話: 026-235-7221 内線: 3067
FAX: 026-235-8392
E-mail: nogi@pref.nagano.lg.jp

農産物マーケティング室 農業ビジネス係
(室長) 西原光男 (担当) 庄司理津子
電話: 026-235-7217 内線: 3031
FAX: 026-235-7393
E-mail: marketing@pref.nagano.lg.jp

