

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく

わが市町村の  
ふるさと名物は  
これ!



ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

## 兵庫県神戸市 が応援するふるさと名物

～「食都神戸」を象徴する加工品群～

- ◎農畜産物（こうべ旬菜、イチジク、梨、イチゴ、ぶどう、柿、桃、神戸ワイン、北神みそ、山田錦、神戸牛）
- ◎水産物（いかなご、須磨海苔、しらす）





ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

神戸市の  
プロフィール

平成29年1月1日、神戸港は開港150年の節目を迎えました。神戸市では、開港150年を迎えたこの年に、「輝ける未来創造都市の実現」に向けた取り組みを加速し、「若者に選ばれるまち」、「誰もが活躍するまち」をめざして、神戸の新たな未来を切り開く施策を積極的に展開しています。

神戸市は、「港町」や「異国情緒な街並み」など、都市地域をイメージされますが、人口100万人以上の都市のなかではトップクラスの農漁業地域を抱えています。また、平成29年3月に農林水産省統計部が公表した「市町村別農業産出額(推計)」によると、近畿では和歌山県紀の川市、兵庫県南あわじ市に次いで第3位の農業地域として公表されています。

神戸市では、この都市地域と農漁業地域が近接した立地を活かして、神戸で生まれた農水産物を源泉として、多種多様な「食」の発展を目指し、神戸を新たな食文化の都として構築する「食都神戸2020」事業に取り組んでいます。

兵庫県神戸市



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

City of Design  
KOBE

Member of the UNESCO  
Creative Cities Network  
since 2008



## 1

### 主な地域資源

#### ◆ 農畜産物

##### こうべ旬菜

人と環境に優しい神戸産野菜として、平成10年から農薬と化学肥料を2分の1以下に低減した栽培が始まりました。

現在、18品目（コマツナ、ミズナ、ホウレンソウ、キクナ、シロナ、チンゲンサイ、キャベツ、レタス、ブロッコリー、キュウリ、ナス、スイートコーン、トマト、ミニトマト、青ネギ、ニラ、モロヘイヤ、ダイコン）が栽培されています。シンボルマークの「菜菜ちゃん」を表示して、市民に愛される野菜を目指しています。



##### イチジク

神戸のイチジクは、60年以上前から栽培されており、8月から10月にかけて、年間300t以上が収穫・出荷されています。ほどよい甘みとさっぱりした風味が特徴で、生食に限らず、市内スイーツ店と連携して洋菓子やジャムなどでも広く使われています。

都市部に近接した生産地であることから、新鮮で完熟のイチジクを消費者に届けることができ、農産物直売所でも人気の商品です。近年、香港など海外へも輸出され始めています。



## 1

### ◆ 農畜産物

#### 主な地域資源

#### 梨（なし）

神戸の梨は、昭和50年代に西区押部谷町で栽培されはじめました。主に新水・幸水・豊水の3品種が植栽されており、青梨の二十世紀をしのご甘味と食味から消費者に喜ばれています。樹上で十分に糖度をのせて完熟な状態で出荷されるため、また、都心に近い立地であることから、観光農園としての“なし狩り”や、農園のそばに開設された直売所が多くの人で賑わっています。



#### イチゴ

神戸のイチゴ栽培は、大正末期に旧有馬郡有野村（現在の北区有野町）の二郎（にろう）で栽培されたことが始まりとされています。今では、市内全域で栽培されており、12月から6月まで多様な品種が出荷されています。消費地に近い利点を生かして“いちご狩り”にも、年間1万人が来園されます。また、市内スイーツ店とのコラボレーションも頻繁に行われており、神戸にはイチゴが無くてはならないものとなっています。近年は、香港・シンガポールなど海外へも輸出されています。



## 1

### 主な地域資源

#### ◆ 農畜産物

##### ぶどう

神戸のぶどう栽培は昭和25年頃からはじまり、観光“ぶどう狩り”で産地が形成されてきました。昭和50年に入ると、神戸ワイン事業と合わせて、カベルネソーヴィニヨンやシャルドネ等のワイン用品種の栽培も開始されました。近年、消費者の嗜好が強い藤稔、ピオーネなど大型ぶどうの品種の生産が拡大しつつあります。



##### 柿

神戸市の柿栽培は大正6年頃から始まり、都市近郊ならではの観光農園“柿狩り”や“オーナー制”など、一般消費者が直接柿園を訪れる取り組みが盛んに行われています。また、近年では、リンゴのようなシャキシャキ感が特徴の“太秋（たいしゅう）”も栽培されており、農産物直売所等で新たな人気商品となっています。



##### 桃

神戸の桃栽培は昭和40年代に一度途絶えたが、60年代頃から徐々に復活し、平成5年にオープンした北区のフルーツ・フラワーパークでは観光“桃狩り”が始まりました。現在は、西区押部谷町に産地が形成されており、農産物直売所等で人気の商品となっています。



## 1

### 主な地域資源

#### ◆ 農畜産物

##### 神戸ワイン

神戸でのワイン用ぶどうの栽培は35年前に始まり、最初の仕込みを行ったのは1983年です。降雨量が少なく日照時間が長い神戸の気候は、ワイン用ぶどう栽培に適しており、樹齢35年を超えたぶどうの味わい深さは着実に増しています。

多くの国産ワインが原料を輸入に頼っている中で、神戸ワインは、当初から原料のブドウは「神戸産のみ」にこだわっている稀有なワイナリーです。

栽培においては、農薬の使用は徹底的におさえ、除草剤も使用せず、有機肥料を用い、収穫はすべて手摘みで行っています。また、醸造過程においても、不純物を取り除く際に遠心分離機の使用を取りやめ、自然沈殿に任せることで芳醇で深みのあるワインを実現しています。



##### 北神みそ

神戸市北区の女性農業者団体によって、地域での大豆の生産・選別から、製造まで一貫してこだわっている神戸産のみそです。厳選された神戸産タマホマレ、神戸産のお米、赤穂の天塩を原料に、食品添加物を一切加えず、無添加の手作り味噌として知られています。甘口でまろやかな味が特徴です。



## 1

### 主な地域資源

#### ◆ 農畜産物

##### 神戸ビーフ・但馬牛

1868年、神戸港が開港し多くの外国人が訪れ、「神戸ビーフ」の名が世界に広がり、現在も「和牛の代名詞」として世界的ブランド牛の地位を保ち続けています。「神戸ビーフ」は、日本原種の黒毛和種の中でも頂点とされる「但馬牛」を素牛とし、肉質等級・重量制限などの一定の品質基準を満たす「選りすぐり」だけが、「神戸ビーフ」の称号を得ることができます。神戸ビーフのおいしさの秘密は、人肌で溶けるほど融点の低いサシ（脂肪分）が筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。



##### 山田錦（灘の酒の原料）

山田錦は北区の谷あい、昼夜の温度差が大きく、粘質がかった水はけの良い土壌で生産されています。良い酒米の条件としては粒が大きく、粒張りが良く、粒の中心部に心白（白く不透明な部分）が鮮明に出ていることなどがあげられます。神戸の特A地区で栽培される山田錦の品質は酒造会社からも信頼されています。

山田錦は山田町藍那で“山田穂”“藍那穂”の名称で古くから栽培されていたものを、県の試験場で育成、昭和11年に正式に山田錦と命名され、酒米の奨励品種とされたものです。神戸の山田錦は市内の酒造メーカーをはじめ、広く全国に出荷されています。



## 1

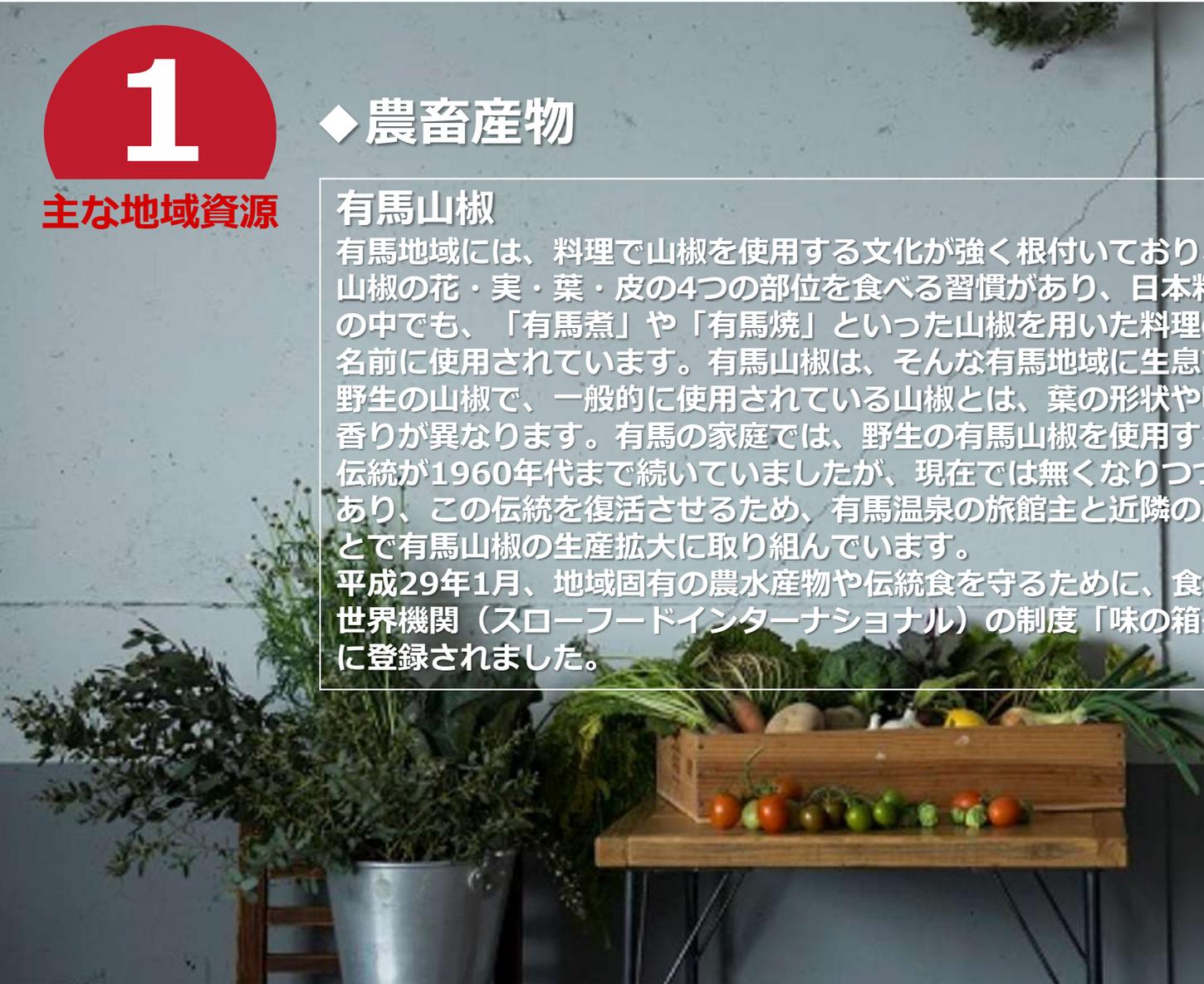
### 主な地域資源

#### ◆ 農畜産物

##### 有馬山椒

有馬地域には、料理で山椒を使用する文化が強く根付いており、山椒の花・実・葉・皮の4つの部位を食べる習慣があり、日本料理の中でも、「有馬煮」や「有馬焼」といった山椒を用いた料理の名前に使用されています。有馬山椒は、そんな有馬地域に生息する野生の山椒で、一般的に使用されている山椒とは、葉の形状や味、香りが異なります。有馬の家庭では、野生の有馬山椒を使用する伝統が1960年代まで続いていましたが、現在では無くなりつつあり、この伝統を復活させるため、有馬温泉の旅館主と近隣の農村とで有馬山椒の生産拡大に取り組んでいます。

平成29年1月、地域固有の農水産物や伝統食を守るために、食の世界機関（スローフードインターナショナル）の制度「味の箱舟」に登録されました。



## 1

### 主な地域資源

#### ◆水産物

##### イカナゴ

イカナゴは、スズキ目イカナゴ科の魚類ですが、呼び名は地方によって様々で、西日本では稚魚をシンコ（新子）、成長したものをフルセ（古背）と呼びます。

毎年2月末から3月にかけての神戸垂水漁港で行われるイカナゴの水揚げは、日本の音風景100選にも選ばれています。独特の食べ方である「イカナゴの釘煮」は、神戸では古くから家庭でも親しまれてきた郷土色豊かな食べ物で、神戸の春の風物詩となっています。



##### 須磨海苔

神戸での海苔養殖は50年の歴史があり、須磨から塩屋、垂水の海岸線で営まれています。12月から4月にかけて、海岸沿いの住宅や道路からでも海苔の刈取作業風景を見ることができます。兵庫県は、全国2位の海苔生産量を誇っており、その中でも神戸の海苔はトップクラスの年間約1億枚が生産されています。神戸の海苔は、「須磨海苔」の名称で地域団体商標登録されています。



## 1

### ◆水産物

#### 主な地域資源

#### しらす（神戸ちりめん）

神戸沖の明石海峡は、日本最大クラスの強い潮流といわれており、そこで漁獲されるイワシの稚魚（しらす）は、天然の漁場で育まれた栄養豊かな海の味として、5月から11月の間、水揚げされています。

ちりめんは、しらすを食塩水で煮た後、乾燥させた食品で、平らに広げて干した様子が、細かなしわをもつ絹織物のちりめん（縮緬）のように見えることからこの名前がついています。しらすを茹で上げ、水を切った状態のものを釜揚げといい、保存期間が短いことから新鮮なしらすを食べられるのも神戸ならではのといえます。



## 2

### ふるさと名物

#### 神戸市のふるさと名物

### 「食都神戸」を象徴する加工品群

神戸は、温暖少雨の田園地域と水産資源が豊かな瀬戸内海を有し、大都市のなかでは屈指の農漁業地域です。また、港町として交易を中心に栄えてきた経緯から、世界の様々な要素が集積され、独自の多様な食文化が醸成されています。この環境と文化を活かして神戸の地で生産される農水産物は、神戸の食産業を支える源泉です。これら神戸産の農水産物を加工して創り出される商品は、まさに食都神戸を象徴する“KOBEブランド”として位置づけることができることから、このたび「ふるさと名物」であることを宣言します。

#### 神戸産農水産物（地域資源）の種類

##### (1) 農畜産物

- ① こうべ旬菜、② イチジク、③ 梨、④ イチゴ
- ⑤ ぶどう、⑥ 柿、⑦ 桃
- ⑧ 神戸ワイン、⑨ 北神みそ
- ⑩ 神戸牛、⑪ 山田錦、⑫ 有馬山椒

##### (2) 水産物

- ⑬ いかなご、⑭ 須磨海苔、⑮ しらす

## 神戸市のふるさと名物

### 「食都神戸」を象徴する加工品（例）

# 2

### ふるさと名物

#### 菓子類



梨と神戸ワインの  
ケーキ



桃のモンブラン



柿・神戸ワインの大福



ぶどうのクッキー



イチゴのトリュフチョコ

#### パン類



いかなごパン



北神みそバーガー



イチジクのポップオーバー

#### 酒類・飲料類



山田錦のビール



有馬山椒  
のビール



神戸ワインぶどう  
のジュース

#### 弁当・惣菜類



シラス弁当



こうべ旬菜弁当



神戸牛入りちりめん

#### 調味料・乾物類



こうべ旬菜  
ふりかけ



おにぎり用  
須磨海苔



柿チップス

## 3

### 独自の支援策

## 「食都神戸2020」の推進

神戸は、日本の中心部に位置し、田園地域と瀬戸内海に囲まれた質の高い農水産物が生産される農漁業地域であるとともに、港町として交易を中心に栄えてきた経緯から、世界の様々な要素が集積され、他の都市では見られない独自の多様な食文化が醸成されています。2015年から、この神戸がもつポテンシャルを活用し、農水産物のブランド化や、海外への輸出、「ファッション産業」とも連動した神戸らしい新たな食の開発など、食ビジネスの活性化のために、世界に誇る食文化の都の構築をすすめています。

### ◆地産地消のライフスタイル化の推進

ファーマーズマーケットによる農漁業の情報発信

### ◆未来を担う「神戸ブランド」の充実

特産物づくりや商品開発に対する支援

産学官連携による商品開発（にさんがろくプロジェクト）

### ◆ローカルに特化したランドマークの形成

道の駅等の拠点施設における情報発信

### ◆農漁業と食ビジネスが起業しやすい街づくり

食に関する先進的な活動に対する支援

拠点施設を活用した農漁業者と飲食事業者の交流促進

### ◆世界の食とのネットワークの構築

食の世界機関（スローフード）との連携プログラム

### ◆世界市場への神戸フードの進出

神戸産農水産物・加工食品の輸出促進