

各店舗や直売所で見かけたら、ぜひご賞味ください!

## 水戸の農産物 Pickup



### 水戸の柔甘ねぎ

平成30年度に県内3番目でGI(地理的表示保護制)にも登録されたブランドねぎ。

ビニールハウスの中で白い部分が長くなるように大切に育てられ、一般的な露地ねぎと比べて1.5倍ほどの長さがあります。辛みが少なく、柔らかさと甘さが特徴で、ねぎが苦手な方にもお勧め。生で食べると、その美味しさをより実感できます。

### 水戸の梅「ふくゆい」

水戸市は借楽園の梅の花が有名ですが、食用梅の流通は僅かしかありませんでした。そこで「観ても、食べても楽しめる梅の産地」を目指し、生産を増やす取組をしています。

「ふくゆい」という名称には、水戸市で生産された梅を通して、人々へ福を結び付けたいという願いを込めています。



### 米粉麺「穂々の空」

米の一大産地、常澄地区の若手農家が主体となって結成した「TSUNEZUMI 麺's」が開発した米粉麺です。

コシヒカリ100%で作られた麺は、ノンアレルギー、グルテンフリー。つるつるとした食感で米の香りがする麺は、パスタやうどんなど様々な料理に利用できます。

### 青パパイヤ

内原地区を中心に育てられている野菜の王様です。ポリフェノールなどの抗酸化物質や、糖質・脂質を分解する酵素が豊富で健康食材として注目されています。

9月から11月が旬ですが、ドライ青パパイヤやパパイヤの葉茶は一年中楽しめます。

サラダや炒め物、煮物など、幅広く使うことができます。



## あなたのお店も『みとうま』の登録店になりませんか?

### 地場農産物利用促進事業

## 参加店募集要領

水戸市では地場農産物の利用促進のため、地場農産物を活用したメニューの提供店を募集しています。

#### ■募集対象

下記の条件を全て満たす水戸市内に店舗のある飲食店、菓子店、惣菜店、弁当店など。

- ①メニューの食材に下記「対象となる地場農産物」を使用していること。
- ②メニューや店内掲示物、HP、SNSなどに地場農産物を使用している旨の表示がされていること。
- ③水戸市が配布する表示資材(プレートなど)を店頭に掲示し、市のホームページ等による店舗の紹介について了承できること。

#### ■対象となる地場農産物

- ①水戸市または隣接市町村(ひたちなか市、那珂市、城里町、笠間市、茨城町、大洗町)で生産された農産物とします。
- ②納豆については、国産大豆を使用し、県内で加工されたものとします。
- ③乳製品については、一般財団法人水戸市農業公社 森のシェーブル館で加工されたものとします。
- ④酒類は除きます。

書類審査を行い、要件を満たすものは認定します。

まずは下記にお問合せください。

#### ■申込み・問合せ先

水戸市 産業経済部 農産振興課

〒319-0393 水戸市内原町1395-1

TEL / 029-259-2212 FAX / 029-259-2480

メールアドレス / nousan@city.mito.lg.jp