

ご存知ですか？

加西の特産品



加西市では農林・食材課を設置しました。今後は、これら加西の農産物を従来の「農業」という視点からだけでなく、「食材」という視点からも見ることで、新たな農業施策の展開を図っていきます。



紫黒米

加西市の特産品として、学校給食週間には給食で使用されています。

だいこん・ばれいしょ・さつまいも



加西市南部の青野ヶ原台地が広がる栄町では、14戸が赤土を生かしてだいこん、ばれいしょ、さつまいもの輪作を行っています。肌が美しく、肉質が緻密で柔らかいだいこん、甘く色上がりが良いさつまいも、ばれいしょを、「栄町ブランド」として神戸・明石市場へ出荷しています。



根日女みどり(甘とうがらし)



とうがらしといえば『辛い』イメージがありますが、根日女みどりは甘く、肉厚で柔らかいのが特徴です。

とまと (桃太郎ファイト・コルト、瑞健)



6戸が栽培し、直売中心に販売しています。田畑輪換により病害虫・台風を回避し、52年作り続けています。

ぶどう



『加西ゴールデンベリーA』の名称で販売しています。ひょうご安心ブランドの認証を受け、美味しさだけでなく、安心・安全にも心がけています。

これら加西の農産物は
JA兵庫みらい農産物
直売所「かさい愛菜館」
で販売しています。

加西市特産品開発セミナー ～やさいサイサイ2006～ 開催

地産池消の推進と加西市農業の活性化のために、年7回コースのセミナーを開催します。加西市の農産物を活かし、こだわりのある特産品をみんなで作ってませんか。

第1回目は加西市農産物を試食しながら、新たな特産品についてアイデアを出し合います。専門的な知識がなくてもけっこうです。

※第1回目みの参加も可能です。気軽にお越しください。

<セミナー第1回目>

テーマ/新しい特産品を考えよう!!

日時/5月31日(水)午後1時30分~3時 受付/午後1時~

場所/アステアかさい3階集会室

問合先/農林・食材課 (TEL42-8741)

= 愛菜館地図 =

