

A 高萩市 B 笠間市

自然薯

粘り強さが魅力の山の幸



おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 ペテラン農家が熟練の技術を発揮
- 2 温暖な気候と豊かな土壌で栽培
- 3 圧倒的な粘りと高い品質を表現

漢方薬に使われるほど 栄養価の高い逸品。

「山菜の王者」として知られる自然薯。体力増強や疲労回復の効果があるといわれ、江戸時代からとろろ飯などで食べられてきました。中国では漢方薬として扱われ、「山薬」や「唐山薬」と呼ばれています。栽培しているのは天然に近い、日本原産の自然薯。もちのような粘り気の強さと質の高さで好評を得ています。たんぱく質やビタミン、

ミネラルなど、栄養価が高いのも特長です。それらの魅力を引き出すのは、豊かな土質と温暖な気候。そして、ペテラン農家の栽培経験に裏打ちされた技術です。素材本来の風味を堪能したいなら、皮をむかずに食べるのがベスト。表面にある細かいひげ根を取るには、ガスコンロの火であぶり、たわしで軽くこすれば簡単です。保存する際にはラップで包み、冷蔵庫で保管してください。



サイズ目安 特選大-1.5kg、特選A-1kg

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A										★	★
B	★	★									★

問い合わせ先

A JA常陸【TEL/0293-22-3008】〒318-0033 高萩市本町1-100-2
 B 笠間自然薯研究会【TEL/0296-72-6160】〒309-1631 笠間市箱田1763

A 水戸市 B つくばみらい市 C 稲敷市 D 土浦市

ふくまる

大きな粒で、うま味ふくらむ



おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 茨城県の環境に合わせて開発したオリジナル品種
- 2 全国トップクラスの粒の大きさ
- 3 作付にあたっては登録制により生産管理を徹底

米文化の未来を拓く、茨城県オリジナル品種。

久慈郡、那珂川、小貝川、鬼怒川、利根川などの水の潤いにあふれ、気候も温暖な茨城。その土地柄から、古くより稲作が盛んに行われ、いまや関東随一の米どころとなっています。こうした環境に合わせて、茨城県が開発したのがオリジナル品種「ふくまる」。高温耐性に優れた「ふさおとめ」と、粒が大きな「ひたち20号」から生まれた早生品種で、「シヒカリ」より7〜10日程度収穫期を早く迎えます。高温耐性と耐冷性に優れ、気候の変化に左右されにくいのが特長。収量が安定しているうえ、品質の高さにも定評があります。

より良い品質のものを生産するため、生産者登録制を導入し、きめ細かな技術情報を提供するなど、生産管理を徹底しています。

豊かな「味わい」と、さっぱりした「切れ味」、大きな粒の食感。

「際立つ粒の大きさと豊かさ」、これが「ふくまる」の最大の特長です。炊き上がりのプローションの美しさは一流料理人たちからも絶賛されています。

噛むほどに膨らむ豊かな味わいと、さっぱりとした切れ味は、おかずの味を引き立てます。そしてなにより、大きな粒の食感をお楽しみください。

サイズ目安 2L-3.5kg~2.5kg、L-2.2kg~1.9kg

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
								★	★	★	★

問い合わせ先

茨城県産米銘柄化協議会【TEL/029-219-2222】
 〒311-3155 茨城県那珂市下土師高山1950-1

