

大和情熱野菜玉手箱（皇室献上用）

お品書き（令和5年1月31日）

株式会社大和情熱野菜 / 一般社団法人奈良のうまいもの会

	品名	産地	生産者/販売者	数量		1行コメント
1	富有柿（冷蔵）	五條市	奈良五條産直組合	1個	☆	奈良県は富有柿の生産量全国1位（都道府県）。五條市は柿の生産量日本1位（市町村）。甘柿の代表的品種で果肉が柔らかく「冷蔵柿」で保存できる。
2	干し柿	西吉野	萩本農園	1P		富有柿を使った干し柿。通常、干し柿の材料は渋柿が一般的だが、糖度が高い富有柿の干し柿作りは難しく、約10年の研究の末にやっと完成。
3	あんぽ柿	五條市	益田農園	1P	☆	干し柿ほどは乾燥させない「あんぽ柿」はゼリーのような果肉の食感と濃縮した甘さが特徴。奈良県の柿は歴史が古く「正倉院文書」にも記録が残る。
4	あたご梨	五條市	尾形農園	1個		持統天皇が栽培を奨励された梨は万葉集にも登場。梨の中で最大クラスの品種「あたご（愛宕）梨」はシャキシャキとした食感で果汁が多く、程よい甘さ。
5	三輪不知火	桜井市	森岡祥章果樹園	1個	☆	「デコちゃん」の愛称で有名な「不知火」は、まろやかな甘さと適度な酸味、ジューシーな食感が人気。箸墓古墳や纏向を眼下に臨む三輪山麓の森岡祥章果樹園より。
6	三輪はるみ	桜井市	森岡祥章果樹園	1個	☆	温州ミカンとオレンジの交配種「清美」とポンカンとの交配種「はるみ」。糖度が高く適度な酸味があり香りも豊か。膜（薄皮）が薄くて柔らかいので袋ごと食べられる。
7	大和橘	桜井市	森岡祥章果樹園	1袋		日本最古の柑橘・大和橘は垂仁天皇の忠臣・田道間守が不老長寿の妙薬として持ち帰った、との神話が伝わる。種子が多く子孫繁栄の象徴と万葉集に70首も登場。
8	レモン	明日香村	明日香夢販売所	1個		奈良県でも近年、栽培農家が増えている国産レモン。ノンワックスで安心して皮まで利用可能。山の辺の道から明日香の橘寺に至るエリアは古より柑橘類を栽培。
9	キウイ	五條市	小西農園	1袋		ビタミンC含有量は果物中でもトップクラス。近年、栽培農家が増えている。夏は桃を出荷する小西農園では耐寒性の強いグリーンキウイを冬から春にかけて出荷。
10	冬春茄子	広陵町	マルヒロフーズ	1袋	☆	夏秋野菜の代表格・茄子をハウス栽培で冬春茄子として生産。広陵町は有数の茄子産地。茄子の歴史も古く正倉院文書には茄子が献上されたとの記載。
11	サラダ茄子	広陵町	マルヒロフーズ	1袋	☆	生食用に品種改良されたオリジナル茄子。皮が柔らかくフルーティーな味わいと食感が楽しめる希少な「大和小町広陵サラダ茄子」。
12	チヂミ小松菜	奈良市	虎杖農園	1袋	☆	奈良盆地の寒暖差を活用した葉の縮れた小松菜。味が濃く葉も厚く、青菜にもかかわらず日持ちが良い。
13	大和まな	大和高田市	UEDAなっば工房	1袋	○	大和伝統野菜に指定された「大和まな」は、油との相性が良く油揚げとともに煮たり炒める料理がお薦め。漬物やおひたしにも重宝される。
14	大和さくな	明日香村	窪田農園	1袋	○	関西では春菊を菊菜と呼ぶ。鍋料理に欠かせない「大和さくな」は、葉の形に丸みがある中葉・大葉系統の菊菜を指す。
15	蕾菜（祝蕾）	明日香村	明日香村地域振興公社	1P	☆	アブラナ科の野菜で「子持ち高菜」とも呼ばれる。コリコリした食感で、辛みと苦味があり、春を告げる野菜。火の通りが早く色が鮮やかになる。
16	菜花	明日香村	上嶋農園	1袋	☆	奈良県は「明日香村のお花畑」「藤原宮跡菜の花花園」など桜だけでなく菜の花の名所も多い。主に蕾と若菜を食用とし、アブラナ科の野菜各種の菜花がある。
17	千筋みずな	天理市	天理青果	1袋	○	古くから水田の裏作として栽培。霜にあたることで柔らかく甘さも増すことから冬の味覚の定番。シャキシャキとした食感、ほろ苦さも魅力とされている。
18	鳴川白ネギ	奈良市	西田農園	1袋	☆	大和高原の寒風で甘みを増し引き締まった上質の白ネギを生産。地名から鳴川白ネギとして出荷されている。
19	大和五條ネギ	五條市	五條市青ネギ生産組合	1袋	☆	関西では緑色の葉ネギが主流で、中でも細身の五條ネギは、柔らかさが特徴。五條市では生産組合を設立して関西圏に出荷している。
20	片平あかね	山添村	木口清也	1袋	○	山添村片平地区で古くから栽培されてきた根の先まで赤色が印象的な細長いカブ。甘酢漬が代表的なレシピ。
21	紅芯大根	明日香村	ふるさと明日香	1袋		赤、紫、紅芯、緑、黒などカラフルな大根の栽培が進む。「紅芯大根」は外側が緑白色で中が鮮やかな赤色。料理を彩り豊かにするので人気。
22	祝大根	都祁村	上深川宮農	1袋	○	正月雑煮の食材は「角が立たず円満に過ごせるように」と輪切で使うための細い大根で「雑煮大根」とも。奈良の雑煮は丸餅、祝大根、金時人参と白味噌が定番。
23	金時人参	田原本町	JAならけん	同上		東洋系の人参で、西洋種より甘味が強く、にんじん特有のにおいが少ないので煮物に最適。祝大根とセットで縁起の良い紅白の彩りを料理に生かす場合も多い。
24	葉玉ねぎ	葛城市	農業法人当麻の家	1個	☆	玉ねぎの成長途中を収穫した葉玉ねぎは、玉の部分は、玉ねぎと比べると辛味と香りが少なく甘味があり生食も人気。葉の部分も柔らかく甘味を含んでいる。
25	ブロッコリー	五條市	益田農園	1株	☆	花蕾を食用とするキャベツの一種がイタリアで品種改良され現在のブロッコリーの姿になったとされる。カリウム、葉酸、ビタミンC、鉄など栄養価も高く人気。
26	芽キャベツ	田原本町	県立磯城野高校	1袋		甘みの中にほのかな苦さがあり、コロコロした見た目やハーフカットの断面もかわいいと人気。丸ごと加熱して調理できるので多くのレシピに活用可能。
27	宇陀金ごぼう	宇陀市	ウエルネスフーズUDA	1袋	○	肉質が柔らかく、ごぼう特有の芳香が高い。雲母を多く含んだ土壌で栽培され付着した雲母が光るため「金ごぼう」と呼ばれている。
28	香りごぼう	五條市	JAならけん	1袋	△	金剛・葛城山麓の扇状地の砂質を活かして生産される香りのよい短根の春ごぼう。生食でサラダ牛蒡にも活用される。
29	筒井蓮根	大和郡山市	小柴農園	1袋	○	大和郡山にあった筒井城の堀跡の豊富な地下水と粘土質で育てられる「筒井れんこん」。節が長く程よいシャリシャリ感が特徴。
30	布目蓮根	山添村	自然派農場しもかわ	1本	☆	大和高原から木津川に合流する布目川流域・山添村で下川さんが栽培。シャキシャキとした歯触りながら、噛めばモチモチと長い糸を引く上質な粘りが持ち味。
31	味間いも	天理市	南檜垣宮農組合	1袋	○	田原本町味間地区を中心に生産。キメが細かく粘り強いねっとり系の里芋。昭和初期より県農業試験場の有望系統を引き継いで作り続けている。
32	大和いも	御所市	御所市農業再生協議会	1袋	○	丸い大和いも。身質が緻密で粘り強く、すりおろして出汁でのばした「とろろ」や薯蕷饅頭など和菓子原料としても有名。江戸時代後期には栽培の記録が残っている。
33	いちょう芋（短形自然薯）	桜井市	荒神の里・笠そば	1袋		短形自然薯の「いちょう芋」を関東では「大和芋」と呼ぶ。「とろろ」にすることが多いが、短冊切りや輪切りにして焼いたり、生のままサラダにすることも一般的に。
34	開きなめこ	十津川村	上湯川きのこ生産組合	1袋	☆	奈良県総面積の77%は森林。世界遺産・紀伊山地の奥吉野・十津川村で栽培された開きなめこ。培養にウイスキーの搾りかす使い、旨味成分の「ぬめり」も濃厚。
35	赤菊芋	葛城市	中井有機園	1袋		赤キクイモは、血糖値の上昇を抑える効果のある「イヌリン」が一般的な菊芋より多く含まれており、近年注目の健康野菜。
36	ステーキ椎茸	橿原市	吉田裕彦	1P		橿原神宮・宣化天皇陵傍らのキノコ園「雉子の郷」で大きく肉厚で濃厚な味の椎茸を栽培。2022年橿原市農産物品評会で一等品受賞。ステーキのように焼くのがお薦め。
37	有機野菜ベビーリーフ	宇陀市	山口農園	1袋	☆	奈良県で初めて有機JAS認定を取得した山口農園では多品目の有機野菜を生産。玉手箱にはサラダにお薦めのベビーリーフを。
38	大和当帰葉	広陵町	マルヒロフーズ	1P	☆	大和当帰の根は漢方生薬、葉は食用ハーブとして活用されている。「日本書紀」推古天皇19年（611）5月に「菟田野に菰葺す」と薬草について最古の記述も奈良県。

☆印＝「大和情熱野菜」：「一般社団法人奈良のうまいもの会」の評価会にエントリーされ独自の基準をクリアしたもの。

○印＝「大和伝統野菜」：戦前から県内で生産が確認されており、地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により、「味、香り、形態、来歴」などに特徴を持つ野菜を奈良県が指定したもの。

△印＝「大和こだわり野菜」：奈良県が栽培や収穫方法の「こだわり」や味、栄養価などを評価したり、奈良県オリジナル野菜の中から指定したもの。