

# 地元食材のご紹介

泉州の豊かな自然に育まれた、熊取町の特産品。安心・安全で新鮮な地元食材は、熊取町はもちろん、日本全国の家庭の食卓を賑わせています。

## 泉州のふぎ



ふぎは早春にいち早くすがすがしい姿を見せてくれるので、冬の終わりを告げる野菜として古くから珍重されてきました。泉州産の「大阪ふぎ“のびすぎでんねん”」は柔らかく、豊かな香りとほろ苦さを持っています。

★出荷時期：11月～5月

## 泉州の水菜

水菜は古くから関西で栽培されてきました。大阪の郷土食「ハリハリ鍋」をはじめ鍋物に使われています。最近では、小株の周年栽培が盛んで、サラダやパスタ、和え物にもシャキシャキの歯ごたえがよくあいます。

★出荷時期：通年



## 泉州のキャベツ

泉州のキャベツは冬キャベツ（主に松波）が主体で、大阪の代表的な味「お好み焼き」に欠かせない材料となっています。冬の寒さで甘みを増したキャベツは、生で食べてもおいしく、また加熱してもくずれず甘みが増すため煮込み料理にも最適です。

★出荷時期：12月～4月（春キャベツも含む）



## 泉州の春菊

関西で「菊菜」とも呼ばれている春菊は、冬の鍋料理には欠かせない野菜です。泉州地域は和泉砂岩からなる土壌が中心で春菊の栽培に適していると言われています。

★出荷時期：通年



## 泉州の玉ねぎ

泉州地域の玉ねぎ栽培は水稻の裏作として明治時代から作られており、玉ねぎを吊るして保存しておく「たまねぎ小屋」がたくさんありました。水分が多く、甘みがあり、柔らかいのが泉州の玉ねぎの特徴です。

★出荷時期：5月～6月（七宝系）

## 泉州の里芋

泉州の里芋（石川早生）は「月見芋」と呼ばれ丸く形の良い芋は、関西の月見祭には欠かせない食材です。8月下旬から10月中旬が出荷の最盛期で、泉州地域の各地の田畑で、大きな里芋の葉が広がっているのが見られます。

★出荷時期：8月～10月



## 泉州の水なす

水なすは泉州地域を代表する特産物です。一般のなすに比べて皮が薄く、手で握ると水が滴り落ちるほど水分が多いのが特徴で、ここから水なすと呼ばれるようになりました。浅く漬けたぬか漬けが絶品で、泉州には絶対に欠かせない味の一つです。夏は露地の水なすの最盛期です。

★出荷時期：5月～10月（施設栽培2月～8月）



## 泉州のワタリガニ

泉州沖周辺で捕れるワタリガニは昔から泉州のお祭りの際、縁起物として食べられ続けています。夏場に捕れるオスは身が太って食べごたえがありますが、冬場には「内子」と呼ばれるウニに似た卵を抱えたメスも人気があります。

★出荷時期：年間を通して採れるがオスの旬は夏で、内子があるメスは冬のお楽しみ



## 泉州のえびじゃこ

泉州沖周辺で捕れる小型のえびです。から揚げやかきあげにしてもいいですし、煮物にしてもだしがよく出ておいしいです。泉州の郷土料理によく使われます。

★出荷時期：旬は夏場から秋にかけて

