

30年後も一味違う 産地を目指して！

—南信州日本なし産地再生プロジェクト—

●日本なし生産の 一大産地「南信州」

南信州(飯田・下伊那)地域は古くから日本なしの栽培が盛んで、かつては二十世紀を中心に栽培され、“なし”といえば“南信州”といふほど県下有数の産地にまで発展しました。栽培の歴史が長く、確かな栽培技術と丁寧な栽培管理でつくられた日本なしの品質は市場から高い評価を得ています。

品種は「幸水」、「豊水」、「南水」、「二十世紀」、「あきづき」などさまざまなお品種が夏から秋にかけて旬を迎えます。

南信州地域の日本なし産地を将来にわたって継続し、更なる産地力アップのため、令和4年に「南信州日本なし産地再生プロジェクト」をスタートしました。



●南信州日本なし産地再生 プロジェクト

このプロジェクトは、日本なしの生産者、農業関係団体、市町村、県で構成し、担い手の確保、栽培技術の向上、品種の育成、販売戦略に取り組んでいくこととしています。

その取り組みの一つとして、プロジェクトを広く知っていただき産地を応援してもらいたいと製菓店や飲食店等とタイアップし、南信州地域の日本なしを使用した菓子や料理の商品化に取り組みました。

多くの方々に味わっていただくことにより、日本なしのさらなる魅力を発信してまいります。



●日本なしを使用した 商品化の取り組み

みずみずしくて美味しい日本なしですが、水分が多いことや加熱すると日本なしの特徴であるシャリ感を出すことが難しいことなどから、南信州では日本なしを使用した加工商品がほとんどありません。

そういったなかで、13の製菓店、飲食店等に御賛同をいただき、試作を重ね商品ができあがりました。

このマップに掲載の日本なしの商品は、8月から10月の日本なしの収穫時期に併せて短い期間ですがお楽しみいただけます。(一部商品は期間よりも長く販売いたします。)

ぜひ、御賞味ください。

「日本なし」で お菓子・お料理 作りました。



＜発行＞

南信州日本なし産地再生プロジェクト

南信州農業振興協議会（事務局：長野県南信州地域振興局南信州農業農村支援センター）