

記者発表資料

令和4年2月18日(金)

日高市

市民生活部 産業振興課 農政担当

Tel042-989-2111 (内線 3315)

課長 樋口 成男

担当者職・氏名 主査 川口 美和子

日高市産うどが旬を迎えました

日高市は県内有数のうどの産地です。市内で生産されるうどは、“軟化うど”と呼ばれ、春から夏にかけて畑で育てた根株を12月～2月に「むろ」と呼ばれる地下室に植え付け、1～4月に成長した茎を出荷します。「むろ」で育てられたうどは純白で香りが高く、山うどに比べてアクが少ないため生でも食べられます。また、やわらかいため、茎、皮、穂のすべてを食べることができます。

生産されたうどは、市内ではJAいるま野の農産物直売所等で購入できます。

今年のうどは昨年同様、根株の状態がよく、品質の良いものとなっており、出荷のピークは2月から3月です。

炒め物や酢みそあえ、サラダ等でおいしくいただけます。春の訪れを感じさせる独特の香りとしゃきしゃきした歯ざわりを味わってみませんか。



うどを刈り取る生産者



むろの様子

うどが購入できる市内のJAいるま野農産物直売所

販売場所	あぐれっしゅ日高中央	高萩南農産物直売所
住 所	日高市猿田77-1	日高市中沢189-1
電話番号	042-989-9161	042-989-9574
営業時間	午前9時～午後5時	午前9時～午後5時
定休日	水曜日（祝日の場合営業）	月曜日（祝日の場合営業）

昨年に引き続き、 秋葉農園がうどの漬物を販売しています

販売場所

ヤオコー高麗川店、あぐれっしゅ日高中央、
高萩南農産物直売所、醬遊王国日高本店

価格 500円(税別)

内容量 200g



