

# 記者発表資料

令和3年2月19日（金）

## 日高市

市民生活部 産業振興課 農政担当

Tel.042-989-2111 内線 3315

担当者職・氏名 課長 樋口 成男



## 日高市産うどが旬を迎えました

当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晩秋に「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が特徴です。

### うどが購入できる日高市内の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番地1	日高市中沢189番地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。

#### (1) 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

#### (2) 価格

500円(税別) 内容量 200g



うどを刈り取る生産者



むろの様子

厳選された素材を3割多のしょう油で  
味付け、隠し味に日本酒を使用し  
伝統に培われた製法で造りました。

うどの  
しょう油漬

埼玉県日高市産



厳選された素材を埼玉県産麦みそと  
埼玉地酒の酒粕でじっくり  
漬け込みました。

うどの  
麦みそ漬

埼玉県日高市産

