

情報提供資料

令和5年2月14日(火)

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 稲垣 衛

担当者職・氏名 主査 鈴木 健司

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、4月から5月にかけて、地上の畑に植え付けた根株を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。

栽培期間が8～10か月に及び長い時間と多くの手間をかけて育てられたうどは「軟化うど」と呼ばれ、その品質の良さは高級料亭などからの需要が高いことで証明されています。

純白で香りが高く、あくが少ないため生で食べることができ、そのやわらかさから、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、市場に出荷され関西方面に多く運ばれていますが、市内ではJAいるま野の直売所などで購入できるほか、農家による直売も行われています。

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。

市では、うどの販売に合わせて、おすすめの調理方法を記載した「うどレシピ」を配布し、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楽しめるメニューを紹介しています。

○うどが購入できる日高市内のJAいるま野農産物直売所等

販売場所	あぐれっしゅ日高中央	高萩南農産物直売所	サイボク楽農ひろば
住所	日高市猿田 77-1	日高市中沢 189-1	日高市下大谷沢 546
電話番号	042-989-9161	042-989-9574	042-984-1831
営業時間	午前9時～午後5時	午前9時～午後5時	午前9時～午後6時
定休日	水曜日（祝日は営業）	月曜日（祝日は営業）	水曜日（祝日は営業）



▲うどを収穫する様子



▲収穫したうどをサイズごとに箱詰めする様子

