

情報提供資料

平成29年1月24日(火)

日高市

市民生活部 産業振興課

TEL 042-989-2111 (内線3315)

課長 国分 央

担当者職・氏名 主幹 須田幸知

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。

京都の高級料亭等の需要が高く、生産されたうどのほとんどは関西方面に出荷されます。今年は、例年より少し遅く、1月18日(水)に初出荷をしました。

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月末から3月初旬です。

市内ではJAいるま野の農産物直売所で購入できます。また、期間限定(2月10日まで)で日高市ふるさと納税のお礼品にもなっています。

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77-1	日高市中沢189-1
電話番号	042-989-9161	042-989-9574
販売日	水曜日を除く毎日	月曜日を除く毎日
販売時間	8:30～17:00	8:30～17:00



ウドを刈り取る生産者



むろの中の様子