

情報提供資料

令和2年2月4日(火)

日高市

産業振興課 農政担当

Tel042-989-2111 (内線 3315)

課長 小鹿野 高光

担当者職・氏名 主幹 市川 徹

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、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ていますが、市内ではJAいるま野の農産物直売所で購入できます。

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月末から3月初旬です。

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
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）



<むろの様子>



<うどとベーコンのスクランブルエッグ>