

私たちがこだわりのももつてつくっています。



益田アムスメロンは、立体栽培により、一本の「つる」から一つの「メロン」を育てるため、ひとつひとつのメロンに甘さが凝縮されています。
西いわみヘルシー元氣米は、農薬や化学肥料の使用量を、通常の半分以下に抑え丹精込めて栽培しています。こうした生産者のこだわりが詰まった安心・安全な益田の農水産物を是非お召し上がりください。



中垣内棚田



匹見峡



鎌手の水仙(市の花)



益田農水産物のご注文・お問い合わせ

農産物については

JA西いわみ営農センター
〒698-0042 島根県益田市中吉田町1000番地
TEL.0856-23-1911 FAX.0856-24-0453
<http://nishi-iwami.ja-shimane.gr.jp/>

海産物については

漁業協同組合JFしまね益田支所
〒698-0041 島根県益田市高津八丁目1番15号
TEL.0856-23-0690 FAX.0856-23-0698
<http://www.jf-shimane.or.jp/>

「鮎」・「もくすがに」については

高津川漁業協同組合
〒699-5133 島根県益田市神田町イ614番地
TEL.0856-25-2911 FAX.0856-25-2973
<http://www.takatugawa.or.jp/>

柚子加工品については

株式会社エイト
〒698-0202 島根県益田市美都町宇津川口630番地3
TEL.0856-52-2212 FAX.0856-52-2227

発行

益田市産業経済部農業振興課・林業水産課
〒698-8650 島根県益田市常盤町1番1号
農業振興課: TEL.0856-31-0316 FAX.0856-24-0452
林業水産課: TEL.0856-31-0313

益田市美都総合支所経済課
〒698-0292 島根県益田市美都町都茂1803番地1
TEL.0856-52-2314 FAX.0856-52-2190

益田市匹見総合支所経済課
〒698-1211 島根県益田市匹見町匹見イ1260番地
TEL.0856-56-0305 FAX.0856-56-0362

<http://www.city.masuda.lg.jp/>

※表紙の川の写真は、水質日本一に輝いた清流高津川です。
※風景写真の一部については、フォトクラブ高津川21(会長 吉崎佳慶)の提供です。

島根県益田市

益田の自然からの贈り物。

益田の農水産物の美味しきで満たされる「至福の時間」をお楽しみください。



だからおいしい益田の美しい山・川・海からの恵み。

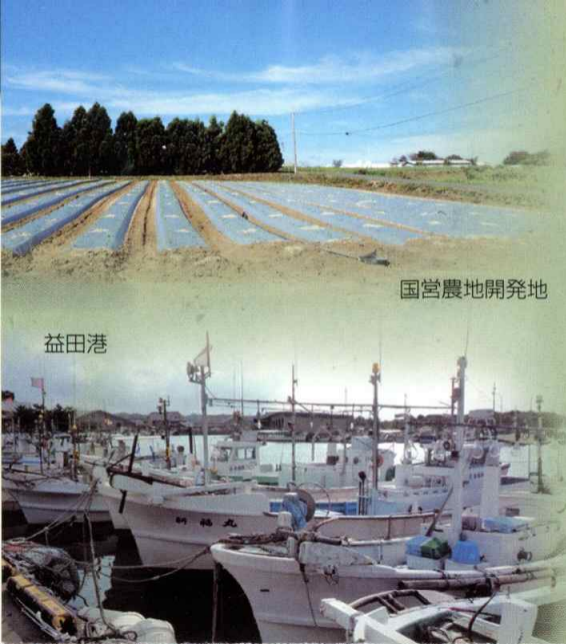
益田の農水産物は、標高1,346mに及び西中国山地国定公園、鮮やかな渓谷美を繰り広げる匹見峡、清流日本一に選ばれた高津川、白い砂浜から岸壁まで変化に富んだ日本海など、豊かで様々な自然環境のもとで育まれた「自然からの贈り物」です。



三里ヶ浜海岸(観音岩)



三谷川のホタル



国営農地開発地

益田港

豊かな大地と海、川に育まれた
農水産物の旬のおいしさを
ご堪能ください。

益田の農産物の旬

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
★アムスメロン												
★アールスメロン												
★トマト												
★デラウエア												
★巨峰												
★西条柿												
★まる柿												
★柚子												
★いちご												
★わさび												

益田の水産物の旬

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
★さざえ												
★あわび												
★はまぐり												
★鮎												
★もくずがに												

※水産物については、禁漁時期があるため、捕獲可能な時期となっています。



漁り火



益田市の位置

交通アクセス

- 飛行機(萩・石見空港)……東京から……約1時間30分
大阪から……約1時間(期間限定便)
- JR山陰本線(特急)……松江駅から……約2時間
- JR山口線(特急)……新山口駅から……約1時間30分
- バス(六日市IC経由)……広島駅から……約3時間
- 車(戸河内IC・国道191号経由)……広島から……約2時間



贈答用
取扱い

アムスメロン

太陽の光をふんだんに浴び、みつばちによる自然交配後、一本の「ツル」から一つの「メロン」を育てるため、他にないところけるような甘さのメロンです。糖度14度以上のメロンのみを厳選して出荷しています。



贈答用
取扱い

アールスメロン

上品さを感じさせるアンテナのようなツルときめ細かい美しい網目が特徴のメロンです。気品溢れる香りと甘さをお楽しみいただけます。



贈答用
取扱い

デラウエア

太陽の恵みをたっぷり受けたデラウエアは、小さな粒にほとぼしる果汁を含み、最高の甘さで種がなく食べやすいぶどうです。



贈答用
取扱い

巨峰

広大な開発農地で生産され、濃い紫黒色の大粒でみずみずしく、風味豊かで甘く食べ応え十分のぶどうです。



贈答用
取扱い

西条柿

大黒様の打出の小槌によく似た特徴的な形をしています。柿の中でもとびっきりの甘さで、その肉質はとても上品で緻密です。硬すぎず、柔らかすぎず絶妙な食感が味わえます。



贈答用
取扱い

まる柿

西条柿を乾燥させたまる柿は、従来の干し柿に比べて、柔らかく鮮やかなオレンジ色をしていて、まるやかな甘さで上品な味わいが楽しめます。益田市にゆかりの深い柿本人麿の「麿」とまるやかな「まる」から「まる柿」と名付けました。



いちご

美都いちごは、完熟したものをだけを、一粒一粒丁寧に収穫しています。みずみずしい果肉といちご本来のほどよい甘酸っぱさが特徴です。



鴨島はまぐり

清流日本一の高津川と日本海が交わる限られた海域のみに生息します。森から川を通じて運ばれるミネラル分をたっぷり含む汽水（淡水と海水が混じり合った水）で育つため、9cm前後の大型で歯ごたえ十分です。



さざえ・あわび

日本海の荒波にもまれて育った海産物は、身が引き締まり旨みが凝縮されています。さざえは、歯ごたえが良く、つぼ焼きや刺身などに美味しくいただけます。あわびは、コリコリして絶妙の甘みの特徴の贅沢な逸品です。



牛肉

安心・安全で上質な牛肉として、主に東京・大阪・広島・地元に出荷されています。

鳥根県益田市

心も体も満たされる 豊かな味わい

～自然からの贈り物～

益田の農水産物は、
美しい山・川・海と
豊かな大地の恵みを
受けています。



ハーブ鶏

臭いを抑え食べやすくするため、えさの中に「ローズマリー」「セイジ」「タイム」などのハーブを加えて飼育しています。



鮎

清流日本一に選ばれた高津川の鮎は、美しくつややかで、清流の石についた良質のコケを食べているため、自然で上品な風味と香り高い逸品です。うるか（鮎のはらわた）は酒の肴としても珍重されています。



もくずがに

清流に生息する淡水のカニです。ハサミの部分の毛がもくず（藻屑）に似ていることから「もくずがに」と呼ばれます。海のカニにはない濃厚な味が楽しめます。



贈答用
取扱い

わさび

匹見地域では、清らかな水と広葉樹もたらす自然の恵みを受け、古くから「わさび谷」でわさび栽培が行われています。本物のわさびを是非お召し上がりください。



▲わさび谷

わさびしょうゆ漬

わさびの葉茎の醤油漬です。また、やわらかで辛み成分の強いガニ芽の醤油漬は当地域の自慢の一品です。



西いわみヘルシー元氣米

農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に抑えた人と環境にやさしいお米です。台湾へも輸出され、大変な人気となっています。



柚子

美都の柚子は、晩秋に鮮やかな黄色となり、ほんのりとした芳香を放ちます。絞りはフレッシュでさわやかな酸味と香りを放ち、料理の隠れた名脇役です。

柚子加工品

柚子は、ジュース、ドレッシング、石けんなど多くの品に利用されています。「西いわみヘルシー元氣米」の米粉を利用したゆずらめん、柚子こめ冷麺に、豊かな風味を添えています。



トマト

日本でも有数の長い日照時間の中で、太陽の恵みをたっぷり受け、つやがあり形も良く、熟しても果実はしっかりした甘い、みずみずしいトマトです。

