

食の宝庫、徳島県



FEEL! TOKUSHIMA FOOD 食で徳島を感じる



徳島の幸を、 みんなの幸せに。

美しい海、清らかな川、緑ふかい山、澄んだ空気、肥沃な土。自然豊かな徳島県は、全国屈指の「食の宝庫」です。高級食材から日常食材まで、古くから京阪神地域へ野菜、果物、魚、肉などを安定的に供給してきたことから、「関西の台所」と言われています。すだち、かんしょ、地鶏、わかめなど、全国でもトップクラスの生産量や品質を誇る食材も数多くあります。この風土と創意工夫に富んだ生産技術によって培われた食の魅力と素晴らしさを、もっともっと多くの方に知っていただき、ともに分かち合いたい。そんな思いを込めて、徳島県産の豊かな食材を「阿波ふうど」と名付けました。生産者がこだわりをもって丁寧に育てた、四季折々の徳島の味覚をお楽しみください。

PICKUP CONTENTS コンテンツの魅力

AGRICULTURAL PRODUCTS



農産物

～豊かな自然と美しい水が育む、魅力溢れる多彩な食材～

徳島県には、雨よけトンネルハウスで栽培することにより、厳寒期を乗り越え、甘さが凝縮された「春にんじん」、砂地畑で育まれたホクホクとした上品な甘味が特徴の「なると金時」、粘土質の土壌から1本ずつ丁寧に手掘りされ、色白でシャキシャキとした歯ごたえが人気の「れんこん」など、全国屈指の生産量を誇り、特徴的な品質を有する食材が数多くあります。また、本県特産の“三大香酸かんきつ”である「ゆず」「すだち」「ゆこう」は、「香りゆず、酸味すだち、味ゆこう」と称され、料理を高級感ある味わいにグレードアップする万能食材として注目されています。

水産物

～雄大な水環境が育んだ、多種多様な新鮮素材～

徳島県は、内海性の「播磨灘」、黒潮の恵みを受ける外洋性の「太平洋」、それらの中間的な特性を持つ「紀伊水道」という3つの豊かな海域に面しています。さらに、清流吉野川をはじめとする河川環境にも恵まれ、多種多様な海の幸、川の幸を楽しめるのが特徴です。世界三大潮流「鳴門の渦潮」で有名な鳴門海峡の「天然マダイ」「鳴門わかめ」、紀伊水道周辺の「ハモ」、県南部の太平洋の「アワビ」などが徳島の海の幸の代表格です。

FISHERY PRODUCTS



畜産物

～安全・高品質にこだわった、自慢のブランド～

畜産業が盛んな徳島県では、開発から飼育、流通までこだわった安全で高品質な肉を生産しています。県内で肥育された血統明確な黒毛和種「阿波牛」、JGAP畜産認証・とくしま育ち・高品質の3要件を満たした牛肉「とくしま三ツ星ビーフ」、猪のジューシーで脂肪に旨味がある肉質を受け継ぐ最高級ブランド豚「阿波とん豚」、地鶏出荷羽数日本一の「阿波尾鶏」など、優秀な牛肉・豚肉・鶏肉が揃います。徳島県が自信を持っておすすめする自慢のブランド畜産物をぜひご堪能ください。

LIVESTOCK PRODUCTS

