

柿

カキノキ科カキノキ属

奈良の柿の歴史は古く、「正倉院文書」にも記録が残る。
果実だけでなく、柿渋や柿のへた、柿の葉すしの葉など、
捨てるところのない果樹として古くから愛されてきた。



知恵袋

渋柿

刀根早生などの渋柿は、渋抜きをすると生の果実のまま、美味しく食べられる。スーパーに並ぶ渋柿（干し柿用除く）は、既に渋抜きされているものだ。家庭で渋抜きをする場合は、柿のへたを焼酎に浸してビニール袋に入れ、温かい部屋で数日置くとよい。

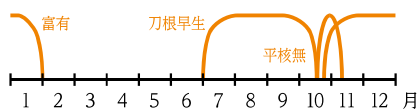


生産地

五條市、下市町、
御所市、天理市 他

出回り時期

刀根早生： 7月上旬～10月中旬
平核無： 10月中旬～11月上旬
富有： 10月下旬～ 1月下旬



栄養・特徴のある成分

ビタミンC

カロテン

食物繊維

カリウム

タンニン

奈

良県は全国第2位の生産量を誇る大産地だが、最大の特徴は出荷期間の長さにある。生産量日本一のハウス栽培や冷蔵保存技術と複数の品種を組み合わせて、7月～1月の半年間柿を出荷する唯一の産地だ。

とねわせ 刀根早生



※ハウス柿のみ

伊勢湾台風で樹が折れたのがきっかけとなった突然変異種。
1980年の品種登録後、瞬く間に全国に普及し、
今や日本の柿生産面積第3位を占める柿の代表品種だ。



天

理市の平核無（ひらたねなし）の畑から発見された渋柿。平核無にそっくりだが、成熟が早く高温でもよく色づくため、ハウス栽培も盛んに行われる。奈良県のハウス柿生産量は日本一であり、その品質も優れていることから、2018年に奈良県プレミアムセレクトとして県が認証した。

出回り時期

ハウス柿

7月上旬～9月上旬

露地柿

9月中旬～10月中旬

ふゆう 富有



明治時代に登場後、今も日本で
最も多く生産されている柿のロングセラー。

出回り時期

露地柿

10月下旬～12月中旬

冷蔵柿

12月中旬～1月下旬



奈

良県は、富有柿の生産量全国第1位を誇る。良く色づいた果実が美味しく、優れた品質を更に厳選した奈良県プレミアムセレクトもある。水温で長期間保存することもできる品種なので、冷蔵柿として1月下旬まで美味しく食べられる。

ごしよがき

御所柿

生産地 御所市



松尾芭蕉や正岡子規ら文人に愛された柿。
幻の柿として今も求める人が多い。

御所市周辺で生まれた甘柿。「その味わい絶美なり。もって上品となす」と江戸時代の書物「本朝食鑑」に記されるなど、全国に「美味しい柿」として名を馳せた。

いちご

バラ科オランダイチゴ属

1962年から18年間、作付面積が全国第3位の大産地だった奈良のいちごは、
今でも県を代表するくだものだ。



知恵袋

おいしい食べ方

いちごは先端に向かって甘味が増すため、ヘタの方から食べると、最後に口に甘味が残って美味しく味わえる。

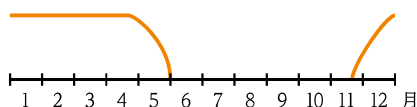


生産地

県内全域

出回り時期

11月下旬～5月下旬



栄養・特徴のある成分

ビタミンC

葉酸

本

来、いちごの旬は春であるが、クリスマスにも出荷できるよう技術革新がなされた。その技術の多くは、昭和40年代に奈良県が開発したものだ。今でも、奈良のいちご農家の技術力は高く、品質の良いいちごが生産されている。

アスカルビー



奈良のいちごの代名詞ともいえるアスカルビー。
丸みをおびた形は、
万人から愛される宝石のような珠玉の一粒。



奈

良県が育成し、2000年に品種登録され
たロングセラーいちご。

丸みのある円錐形で、粒ぞろいが良く、水分
が豊富で口に含んだ瞬間に果汁があふれ出る
ジューシーさが幅広い世代に親しまれている。
観光農園で食べる完熟のアスカルビーは絶品だ。

生産地

県内全域

古都華



口中に広がる濃厚な味わいは、
一度食べると忘れられない。

生産地

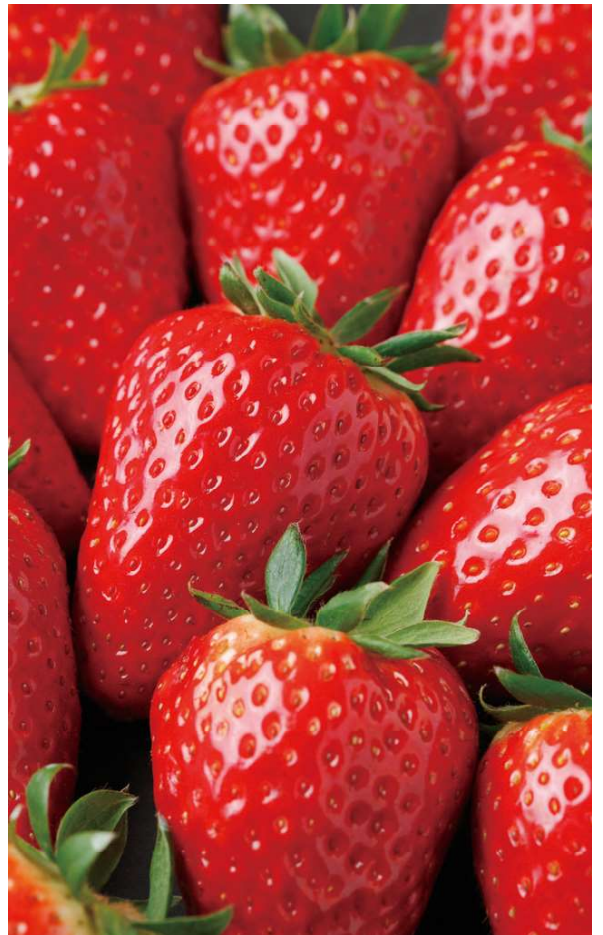
県内全域



古

都華は、「いつ食べても美味しい」いち
ごを目指して奈良県が育成した品種。

糖度と酸度が高く、味わいは濃厚で、フルー
ティな甘い香りが特徴。濃い赤色で、果肉は
しっかりとっていて、食べ応えがある。県内
でしか栽培されていない希少価値の高い
ちよつと贅沢ないちごだ。



たまひめ
珠姫

一口では食べきれない大きな果実が特徴。



卵

サイズの果実は見た目のインパクトが大きい。酸味が少なく、やさしい味わいは、子どもからお年寄りまで万人に好まれる。
2024年に登録された品種で栽培面積は少ないが、売り場では存在感を放つこと間違いなし。

生産地

県内全域

な の か
奈乃華

「古都華」から生まれたニューフェイス。
奈良に咲く「華」をイメージして名付けられた。

生産地

県内全域



奈

「奈乃華」は果皮が硬く、傷みにくいいため、春先の贈答用として最適。また、親の「古都華」が持つ甘味と酸味のバランスの良さは健在。2020年より「奈乃華」の名前で売り出されている品種である。



すべて「奈良県産」。

奈良の『食』カタログ

奈良の お肉・川魚・その他

にくどり 大和肉鶏

「大和かしわ」のかつての名声を取り戻そうと美味しさにこだわって
奈良県が造成した品種。選りすぐりの3品種を掛け合わせ、
コクと旨み、程よい締まり、適度な脂肪分を実現したのが大和肉鶏だ。



生産地

奈良市、大和郡山市、五條市、宇陀市、大淀町

知恵袋

おいしい食べ方



大和肉鶏は、弾力性のある食感が特徴的。適度な弾力と柔らかさ、旨みがある。料理全般になじむが、火を通し過ぎると身がギュッと締まり、固くなってしまうので、あまり火を通さずに食べるのがお薦め。

最近の調査では、抗疲労効果のあるイミダゾールペプチドが多く含まれることが分かってきた。美味しさだけでなく、その機能性にも注目したい。

大和肉鶏は、名古屋種・ニューハンプシャー種・シャモを掛け合わせた三元交配の品種。地鶏肉の日本農林規格（特定JAS規格）の条件である血統・飼育期間・飼育方法を満たしている。

大和肉鶏指定配合飼料を与え、120日以上もの長期間にわたって飼育される。その肉質は高く評価され、地域団体商標にも登録されるなど、高品質地鶏としての地位を確立している。



ヤマトポーク

奈良が育てたブランド豚のヤマトポーク。
上質な脂肪と柔らかな肉質が好評。
こだわりの品種と飼料で最高の味を実現。

栄養・特徴のある成分

ビタミンB群

鉄

亜鉛

カリウム

父

豚が品質の高いデュロック種、母豚が繁殖能力の

高い2品種の交雑豚からなる三元交雑豚。生まれてから出荷されるまでの約6か月、成長過程に合った飼育法を行っている。

口の中ですっと溶ける甘い脂肪と、柔らかくジューシーな肉質であるため、多くのレストランで使われている。



知恵袋

豚肉の栄養



良質なたんぱく質や適度な脂質をはじめ、各種ビタミン・ミネラルも豊富。特に疲労回復効果が期待できるビタミンB群が多い。他の食品との相性も良く、毎日の献立に豚肉を取り入れたい。



ばあく豚

五條の豊かな自然の中で
育つばあく豚。

霜降りで脂のしまった、
ほんのり甘くて香ばしい
自慢の豚肉だ。



食

べればここの豚である
ことが分かるほど、こ

だわりの味が特徴のばあく
豚。主に、肉質の高いデュ
ロック種とバークシャー種
のかけ合わせで、7〜8か
月の間、大切に育てられる。

肉の味は「良質の飼料
(エサ)」が決め手。味を
安定させるため、泉澤農園
オリジナル配合の飼料のみ
を使用。さらに、定期的な
飼料成分のチェックと味の
確認により、その品質が保
たれている。



郷ポーク

山と川に囲まれた
自然の宝庫「むらざと」で
健康を考えて大切に
育てられたブランド豚。



自

然豊かな奈良市東鳴川町
で育つ、奈良発のブラン
ド豚「郷ポーク」。厳選した

品種のベビー（生後約3か
月）を仕入れ、5〜6か月間、
約140kgになるまで飼育す
る。飼料（エサ）は、食品関
連会社の協力のもと、野菜や
果物、麺などを利用する循環
型農法に約60年前から取り組
んでいる。

飼料の調合から供給までを
手作業で行っており、豚の健
康状態の観察と、栄養とカロ
リーの厳しい管理を毎日行っ
ているからこそ、赤身の柔ら
かい、ジューシーな豚肉に仕
上がっている。



