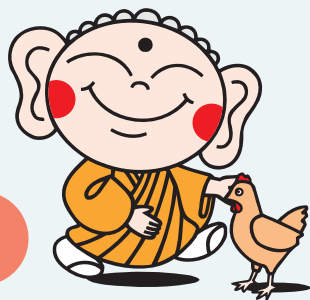


## 奈良いちご

奈良いちごは、天理市・大和郡山市・生駒郡・桜井市・磯城郡・橿原市・明日香村・葛城市・御所市・五條市など、ほぼ奈良県下全域で栽培されています。11月から5月まで栽培しており、JAならけんでは品質の向上と平準化を図り、「奈良いちご」の知名度アップと農業取得の安定を目指しています。

奈良県を代表する品種の「あすカルビー」は色と光沢がまるで宝石のようであることから命名された大粒でつやがあり、鮮紅色のいちごです。香りが良く、甘味と酸味のバランスがよい、果汁が多くジューシーであるのが特徴。その他、「章姫」、「ゆめのか」などがあります。いちご5~6個(100g)で人間が1日に必要とするビタミンCを摂取することができるともいわれています。また、食物繊維も豊富で、ペクチン、クエン酸、りんご酸なども多く含まれているといわれています。



## 大和肉鶏

奈良の特産品としてすっかりおなじみになった大和肉鶏は、名古屋コーチンにニューハンプシャーを掛け合わせ、さらにシャモを掛け合わせるという三元交配によって誕生しました。ブロイラーが50日程度で飼育され出荷されるのに比べて、大和肉鶏はゆっくり時間をかけて平均120日から140日まで長期飼育をします。その代わり肉のキメが細かくて旨味成分も多く、脂肪の蓄積が少ないことと肉が赤味を帯びて濃いことが特徴です。適度の歯ごたえとともに、往年の「やまとかしわ」の味の復活とされています。

大和肉鶏は、大和肉鶏農業協同組合によって年間約10万羽生産され、販売されています。県内では約80店舗で大和肉鶏の料理を食べることができ、京阪神地区を中心に幅広く流通しています。

