







**農産物**

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
1	青ねぎ	3-R循環野菜 青ねぎ		県内では水耕栽培、土耕栽培の両方が行われており、それぞれの味のよさがあります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市 安芸高田市 庄原市 呉市 東広島市	広島県応援登録制度 3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
2	青ねぎ	観音ねぎ		観音ねぎは、広島県広島市観音地区で明治期より栽培が行われている葉ねぎです。観音ねぎの歴史は明治初期に京都を代表するねぎ「九条ねぎ」の種子を観音地区で栽培した事から始まった品種で、広島県では伝統野菜とされています。観音ねぎは、葉ねぎと白ねぎの中間種となっていますが、葉の部分が多い品種です。	○	○	○	○	○	○	○							広島市		全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
3	青ねぎ	広島近郊6大葉物野菜 青ねぎ		広島市内で生産されるものは、香りが強いので、葉味だけではなく、お好み焼き、ねぎ焼きにも適しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島近郊6大葉物 野菜	広島市経済観光局農 林水産部農政課 (各生産者と調整し ます。)	夏場のみ冷蔵
4	青ねぎ	宝島ねぎ		ねぎ本来の風味が強く、刻んだねぎはシャキシャキとした食感です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録 制度商品	(有)美つ葉	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1974">https://www.hiroshima-ouen.com/1974</a>
5	青ねぎ	みよし霧里ねぎ		土耕栽培のしっかりした香りと味わいのネギです。施設栽培のため、低農薬低肥で栽培でき、根張りがよく力強く成長をしたネギです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市	広島県産応援登録 制度商品	農縁たねまき	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1498">https://www.hiroshima-ouen.com/1498</a>
6	青ねぎ	お好みねぎ vegeta		水耕栽培に比べ土耕栽培のねぎは、色・味が濃く、香りのよい日持ちをすることが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録 制度商品	(株)vegeta	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1954">https://www.hiroshima-ouen.com/1954</a>
7	青ねぎ	土そだちヒバゴンネギ		江の川の源流・中国山地の山奥西城町で育ったヒバゴンネギは「綺麗な水」「元気な土」「栽培に適した気候」のもとで育った「元気なネギ」です。						○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録 制度商品	西城町野菜生産協議 会青ネギ部会	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/265">https://www.hiroshima-ouen.com/265</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
8	青ねぎ	サムライねぎ		東広島市の盆地の環境がつくる寒暖差から作物にストレスを与え、作物本来の生命力で糖分を分泌し甘みが強く肉厚でシャキッとしているのが特徴。飲食店のお客様から「サムライの持っている刀のようにシャキッとしている」というところからサムライねぎと命名。土耕栽培による味の濃さと香りも強く、ねぎ本来の味が楽しめる。また火を通すことで辛みが甘みにかわり、子供にも食べやすく苦みも少ないのでねぎ嫌いな人へも好まれています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	(株)ねぎらいふあーむ	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1854">https://www.hiroshima-ouen.com/1854</a>	
9	青ねぎ	青ネギ「あおいちゃん」		サラダでも食べられる甘やわらかネギです。関東圏から九州北部までの配送ルートを確認しています。ビニールハウス内栽培なので冬季、急天候でも安定出荷ができます。農薬を使わない栽培にも取り組んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	JA広島北部クリーンカルチャーグループ	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/30">https://www.hiroshima-ouen.com/30</a>	
10	小豆	小豆		鎌倉時代から広島藩では小豆が栽培されており、広島食文化に大きな影響を与えたと考えられています。その小豆を復活させる活動を令和2年から行っています。11月下旬が収穫時期で乾燥調整し選粒した小豆を低温倉庫で保存し、一年を通じて出荷しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	ひろしまそだち	広島市農業協同組合 営農経済部販売課	冷蔵	
11	アスパラガス	広島県産グリーンアスパラガス		太陽の恵みをいっぱい浴びて、によきによき育った広島県産アスパラガスは、一度食べたらずみやみつきになること間違いなし！露地栽培を主体とし、緑色が濃いのが特徴です。						○	○	○	○			広島県全域	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/41">https://www.hiroshima-ouen.com/41</a>	
12	アスパラガス	3-R循環野菜アスパラガス		県北から県南まで広範囲で栽培されています。露地栽培を主体とし、緑色が濃いのが特徴です。						○	○	○	○			広島県全域	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
13	アスパラガス	アスパラガス		温暖な気候を生かして、県内の産地で最も早い2月中旬から、甘くてやわらかいアスパラガスの春芽が出荷されています。茹でてでもビタミンなどが無くならない。甘みがあり、高血圧を防ぐといわれているルチンを多く含むなどの特徴があります。		○	○	○								福山市	ふくやまSUN	福山市農業協同組合		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
14	アスパラガス	アスパラガス		水稲転作作物として古くから広島県北東部を中心に産地化が図られた産地のひとつです。管内に畜産農家が多く優良な堆肥と分水嶺の清らかなお水を利用し栽培されています。					◎	◎	○	○	○	○			府中市		甲奴郡アスパラガス生産組合	
15	アスパラガス	ウェルカム（グリーンアスパラガス）		山と川に囲まれた豊かな自然の中で、安心・安全にこだわって育まれた元気一杯のアスパラ。鮮やかな緑色が濃く、太物が多いです。						○	○	○	○	○	○		三次市	広島県産応援登録制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/36">https://www.hiroshima-ouen.com/36</a>
16	アスパラガス	いずみ農園のアスパラ		山麓に圃場があり、きれいな空気、きれいな水で育ったアスパラです。夏でも夜は寒いほど寒暖の差が大きく、甘くて美味しいと評判です。						○	○	○	○	○	○		三次市	広島県産応援登録制度商品	いずみ農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1057">https://www.hiroshima-ouen.com/1057</a>
17	アスパラガス	いずみ農園の紫アスパラ		グリーンアスパラに比べ糖度が高く、生食でも美味しいアスパラです。生食でも美味しいので、彩りにサラダによく使われています。熱を加えるとグリーンに変わりますが、とても甘くて柔らかいです。						○	○	○	○	○	○		三次市	広島県産応援登録制度商品	いずみ農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1058">https://www.hiroshima-ouen.com/1058</a>
18	アスパラガス	アスパラガス		良質堆肥を使って肥沃な土壌で栽培されており、昼夜の寒暖差により、みずみずしい美味しさが特徴です。						○	○	○	○	○	○	○	庄原市		庄原農業協同組合	<a href="http://www.ja-shobara.or.jp/feature/">http://www.ja-shobara.or.jp/feature/</a>
19	アスパラガス	グリーンアスパラガス		賀茂大地の肥沃な土壌で生産されたアスパラガスは、色鮮やかな緑色で食卓に彩りを加える春野菜の代表です。鮮度が命ですので、お早めにお召し上がりください。						○	○	○	○	○	○		東広島市	東広島マイスター認証	広島中央農業協同組合	
20	アスパラガス	援農グリーンアスパラガス		旨みと水分のバランスがよいです。サイズが豊富にあります。						○	○	○	○	○	○		安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/554">https://www.hiroshima-ouen.com/554</a>
21	アスパラガス	援農ホワイトアスパラガス		旨みと水分のバランスがよいです。ほろ苦さもありません。						○	○						安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/555">https://www.hiroshima-ouen.com/555</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
22	アスパラガス	援農紫アスパラガス		皮が柔らかく、甘みが強いです。収穫時期を逃すとグリーンになるので、いい紫色のときに収穫します。														安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/556">https://www.hiroshima-ouen.com/556</a>
23	アスパラガス	世羅のアスパラガス		標高480mの世羅の大地でのびのびとストレスが無いように育てています。世羅の空気と水、寒暖差とアスパラガスの生育条件が整っています。定植から10年経過をして、ますます円熟した甘みが増しています。														世羅町	広島県産応援登録制度商品	(株)中電工ワールドファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/586">https://www.hiroshima-ouen.com/586</a>
24	えだまめ	えだまめ		広島市の川内地区では枝付きでの出荷が主で、鮮度の良さを売りとしている。県域では莢もぎしたものを選果し、品質の良いものを出荷しています。														広島市 三次市 尾道市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
25	えだまめ	えだまめ		広島市内で生産されるえだまめは、収穫後新鮮な風味を保つため、豆の莢が枝についたまま出荷され消費者に届けられることが特徴です。ゆでたり、焼いたりするだけで、甘味と旨みたっぷりの豆の風味を十分に味わえます。最近では、豆が茶色味をおびて、香りや味の濃い「茶豆風味のえだまめ」も栽培され、人気を博しています。														広島市	ひろしまそだち	広島市農業協同組合 営農経済部販売課	冷蔵
26	えだまめ	かわうち枝豆		安佐南区川内の地に代々続く農家を受け継いだ若農家の「今世代」が中心となった、次世代農業チーム「KAWAUCHINOCHI」がつくったえだまめです。特に品質のよいえだまめを厳選して販売しています。太陽が元気な夏の旬時期に育ったもぎたてのえだまめは、味も、香りも、食感も格別です。														広島市	ひろしまそだち	かわうちのち 代表 上村隆介	冷蔵
27	えだまめ	上村農園のえだまめ		デルタ地帯の砂壌土に恵まれ、野菜作りに適していると言われる安佐南区川内で、7代続く上村農園のえだまめです。収穫後新鮮な風味を保つための工夫はもちろん、特にひと莢に4粒できるほど良く育ったえだまめは幸せの4粒豆として出荷しています。														広島市	ひろしまそだち	上村農園 上村利樹	冷蔵
28	えだまめ	恵の枝豆		茶豆風味の品種（神風香等）にこだわり、味・香りをお楽しみいただけます。広島県では希少な莢のみの枝豆です。収穫後、自社の配送ルートで集荷し、自社の作業場で脱莢と包装を行っています。														広島市	広島県産応援登録制度商品	フードコネクト株式会社	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1602">https://www.hiroshima-ouen.com/1602</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
29	えだまめ	あくま茶枝豆		茶枝豆風味のものは多く見られますが、茶枝豆は栽培が少し難しいので、広島では二人と栽培していません。また、私の茶枝豆は一般に販売されている茶枝豆よりも大粒です。													呉市	広島県産応援登録制度商品	くらはし野菜の王国	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/709">https://www.hiroshima-ouen.com/709</a>
30	エルバステラ	草原の香り エルバステラ		イタリア語で エルバステラ 「星の草」という意味で、英語では、バックスホーン 「鹿のつゝ」と呼ばれています。ほのかな甘みと苦みが特徴で、食感はサクサクしておりナッツのような香味を感じます。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(株)A' TRIBE	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2240">https://www.hiroshima-ouen.com/2240</a>
31	えんどう豆	きぬさや豌豆		因島で温暖な気候の元、栽培が行われている。因島のきぬさやえんどうは高品質であることが特徴で、姿かたちの美しさは比肩するものではありません。													尾道市 三原市 広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
32	えんどう豆	スナップ豌豆		因島で温暖な気候の元、栽培が行われている。甘味があり、サクとした食感が特徴です。		○											尾道市 三原市 広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
33	えんどう豆	きぬさやえんどう		瀬戸内海のほぼ中央に位置する因島で主に栽培されており、莢(さや)が絹織物のように柔らかく滑らかなことから、「きぬさやえんどう」と呼ばれています。品質にこだわった丁寧な栽培と、収穫後に一莢ごとの厳しい選別作業で、天皇陛下に献上されるなど品質の良さから、市場で高い地位を確立しています。		○	○	○	○								尾道市		尾道市農業協同組合 営農経済部営農販売課	<a href="https://ja-onomichi.or.jp/">https://ja-onomichi.or.jp/</a>
34	えんどう豆	スナップエンドウ		因島で主に栽培され、近年出荷量が急激に伸びています。甘味が強く癖のない味で子供さんにも人気があります。茹でてマヨネーズを付けるだけで一品として成立する手軽さも魅力です。きぬさやえんどう栽培で培ったノウハウを活かした栽培が行われており、市場で高い評価を得ています。													尾道市	尾道ブランド農産物	尾道市農業協同組合 営農経済部営農販売課	<a href="https://ja-onomichi.or.jp/">https://ja-onomichi.or.jp/</a>
35	大葉	有機大葉		全国でもほとんど見かけない有機栽培の大葉を、1年中みなさんに召し上がっていただけるよう頑張っております。生で食べる大葉だからこそ、安心安全な「有機大葉（JAS認定）」をお選びください。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	株式会社出来商店	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)					
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月									
36	かぶ	3-R循環野菜 小かぶ		広島市を中心に栽培されているこかぶです。	○	○	○	○	○	○							○	○	○	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>		
37	かぶ	あやめ雪 (かぶ)		鮮やかな紫と艶の良い白の彩りが、見た目ですてきです。シャキシャキした食感と甘味で、食味も良好です。															○	○	三次市	広島県産応援登録 制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/448">https://www.hiroshima-ouen.com/448</a>	
38	かぶ	紅てまり (サラダ紅 かぶ)		・サラダに最適の紅かぶで肉質は緻密で歯切れよく、甘みがあり大変美味です。 ・根元は濃紅色となり、球内色は白地に赤味が入りコントラストの美しい品種です。 ・根茎5cm位からサラダとして、また肥大し漬物にしても美味しい品種です。 ・酢に漬けると紅色がより一層鮮やかになり、とても美しいです。															○	○	三次市	広島県産応援登録 制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/623">https://www.hiroshima-ouen.com/623</a>	
39	かぶ	スイートサラダ・ ターニップ		商品名のターニップとはカブの事です。品種はサラダ・ラティナー (ジュワツと甘カブ) を使用しています。見た目は普通のカブですが、瑞々しさや甘さに驚いてもらえると思います。葉から根まで幅広い料理に活用でき、皮も薄く、非常に甘いので子供にも食べやすくなっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				安芸太田 町	広島県産応援登録 制度商品	みはら農園			
40	かぼちゃ	マロン南瓜		栗味のほくほく感のあるかぼちゃの品種にこだわり、地域の特産品として30年以上栽培されています。一つになる果実を制限し味にこだわりを持った一品です。																		府中市		J A庄原 共選販売	
41	かぼちゃ	くじゅうくりEX南 京		1) 一個が2kg前後で、果形はやや尻部がとがるハート形。 2) 果肉色は濃黄色で、濃緑色の果皮とのコントラストが美しい。 3) 果肉の黄色が非常に濃く、内容成分的にもカロチノイド含量が極めて高い。 4) 肉質は極粉質で、食味に優れる。																		三次市	広島県産応援登録 制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/351">https://www.hiroshima-ouen.com/351</a>
42	かぼちゃ	坊ちゃんかぼちゃ		1) 一個が500g前後くらいの小さなかぼちゃ。 2) ビタミンA効力が普通のかぼちゃの3~4倍といわれ、糖質とタンパク質も多く、甘くてホクホクの優れたもの。 3) 使いきりサイズなので、保存に困ることが無い。																		三次市	広島県産応援登録 制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/352">https://www.hiroshima-ouen.com/352</a>




番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
43	菊芋	小川農園の菊芋		“体にいい野菜”ということ認知されつつありますが、食べ方がわからないという方へ簡単なレシピを付けて販売しています。															大竹市		小川農園	
44	キャベツ	3-R循環野菜 キャベツ		広島県の標高差を活かし、春から秋にかけて出荷しています。お好み焼きやサラダなど幅広い食べ方が出来ます。															尾道市 東広島市 広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
45	キャベツ	県域キャベツ		標高差を活かし、広島県内で広く栽培しています。お好み焼き、炒め物やサラダなど、どんな食べ方にもおすすめです															広島市	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/541">https://www.hiroshima-ouen.com/541</a>
46	キャベツ	広甘藍		シャキシャキした食感で、生食でも美味しくいただけますが、加熱調理するとさらに甘さが引き立ちます。															呉市	広島県産応援登録 制度商品	呉農業協同組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/629">https://www.hiroshima-ouen.com/629</a>
47	キャベツ	キャベツ		冷涼な気候を利用し、年2回の栽培を行っています。市内の畜産農家との連携し堆肥をしっかりと投入した土づくりへのこだわりと、環境に配慮した生分解マルチの利用が特徴です。															府中市		甲奴郡加工用野菜部 会	
48	キャベツ	キャベツ vegeta		寒玉キャベツを中心に栽培しています。時期により、「なつおこ」等、糖度の高い、限定キャベツも栽培しています。															庄原市	広島県産応援登録 制度商品	(株) vegeta	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/642">https://www.hiroshima-ouen.com/642</a>
49	キャベツ	世羅のキャベツ		縮まりが良く葉の枚数が多いので1玉で長く楽しめます。また、直径が30cm以上まで大きくなる品種もあるので、大きい品種は煮込み料理に、小さい品種はサラダにというように用途で使い分けることができます。															世羅町	広島県産応援登録 制度商品	(株)中電工ワールド ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1796">https://www.hiroshima-ouen.com/1796</a>



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
50	きゅうり	きゅうり		広島市の川内地区や江田島での栽培が盛んにおこなわれている。色とりがよく、食感はシャリットはごたえがよく、みずみずしいキュウリを出荷しています。													江田島市 広島市 北広島町	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/">https://www.zenoh.or.jp/hr/</a>	
51	きゅうり	朝採りきゅうり		安佐南区川内地区では30年以上前から「朝採りきゅうり」を出荷しています。通常は収穫の翌日以降に販売されますが、川内の朝採りきゅうりは早朝に収穫し、花付きのままその日のうちに市内スーパーの店頭と並びます。消費地に近いからこそ味わえる、鮮度抜群のきゅうりです。													広島市	ひろしまそだち	広島市安佐南区役所 農林建設部農林課 (各生産者と調整し ます。)	常温
52	きゅうり	江田島きゅうり		きゅうり特有の青臭さも少なく、一般的に苦いといわれるへたまで食べることができます。													江田島市	広島県産応援登録 制度商品	江田島野菜出荷組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2160">https://www.hiroshima-ouen.com/2160</a>
53	きゅうり	広島県産きゅうり (JA広島北部)		<ul style="list-style-type: none"> <li>濃緑で光沢があり、見た目がよいのが特徴です。</li> <li>棚持ちもよく、食感がよいです。</li> </ul>													北広島町	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/576">https://www.hiroshima-ouen.com/576</a>
54	グリーンリーフ	3-R循環野菜 グリーンリーフ		広島県安芸高田市で栽培されているグリーンリーフです。													広島市	広島県産応援登録制 度 3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/">https://www.zenoh.or.jp/hr/</a>
55	クレソン	森崎農園のクレソン		野菜本来の味が引き出されており、苦味やえぐみが少なく食べやすいです。													尾道市	広島県産応援登録 制度商品	(有)森崎農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/44">https://www.hiroshima-ouen.com/44</a>
56	クレソン	広島県産クレソン (vegeta)		<ul style="list-style-type: none"> <li>袋から出して洗うだけで、すぐに食べられる手軽な野菜です。</li> <li>ピリッとした辛味と、鮮やかな緑色の特徴で、カロテンやカルシウムが多く含まれています。</li> </ul>													庄原市	広島県産応援登録 制度商品	(株)vegeta	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/803">https://www.hiroshima-ouen.com/803</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
57	くわい	福山のくわい		福山市が日本一の生産量を誇る農産物で、全国 の生産量の約6割を占めており、全国各地の市場 に出荷されています。実から芽が伸びるその形 から、「食べると芽が出る」めでたい縁起物と して正月料理や祝いの席で親しまれています。 2020年に「福山のくわい」が地理的表示（G I）保護制度に登録されました。高い品質を維 持し、厳正に選別された「福山のくわい」は高 い評価を得ています。													福山市	日本地理的表示 (GI) ふくやまSUN	福山市農業協同組合	
58	ごぼう	3-R循環野菜 サラダごぼう		普通のごぼうと比較するとアクが少なく、繊維 が柔らかいため生でも食べることが出来ます。 若い時期に収穫されることから、一般的なごぼ うよりも香や風味が良いうえにかわまで柔らか いのが特徴です。													広島市 庄原市	3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
59	ごぼう	60年の恵み（ごぼ う）		微生物を育てて作物を育てる「炭素循環農法」 に取り組んでいます。農薬はもちろん、肥料も 使わず、香り良く、やわらかいごぼうを育てて います。													東広島市	広島県産応援登録 制度商品 東広島マイスター 認証	OKファーム	
60	ごぼう	吉原ごぼう		風化土という独特の土壌で育てられた吉原ごぼ うは軟らかく、味よし、香りよしの究極の逸品 です。													東広島市		東広島市ブランド推 進課	<a href="https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7330.html">https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7330.html</a>
61	ごぼう	有機ごぼう		プロの料理人も絶賛するほどの食味、香りがあ ります。煮物でつかっても味が染み込みやすい と大変好評です。香りがよく、柔らかいのが特 徴です。品種はサラダごぼうというもので、長 さが短足なのが特徴です。													世羅町	広島県産応援登録 制度商品	寺岡有機醸造(株) アグリ事業本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/295">https://www.hiroshima-ouen.com/295</a>
62	ごぼう	諸田ごんぼう		標高400mを超える赤粘土質の粘りのある土で 育てられたごぼうは太いもので直径5cmくら いなりますが、太くても柔らかく香りもよい！ また、ごぼう独特の風味がバツグンと地元地 域住民からも知られています。													府中市		諸田ごんぼう組合	
63	こまい菜	こまい菜		使いやすいお手頃サイズのミニ白菜です。葉が 柔らかく甘みがあるのが特徴です。産地化を目 指して取り組んでいますので、是非ご賞味くだ さい。													東広島市	東広島マイスター 認証	広島中央農業協同組 合	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
64	こまつな	3-R循環野菜 こまつな		シャキシャキとした食感と、アクの少ない点が特徴	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県応援登録制度 3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
65	小松菜	広島近郊6大葉物野菜 こまつな		広島市内で一番多く栽培されている葉物野菜で、一年中流通しているため、広島市民にとっては身近な食材となっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島近郊6大葉物野菜	広島市経済観光局農林水産部農政課 (各生産者と調整します。)	夏場のみ冷蔵
66	小松菜	小松菜@land		エグみが少なく生食も可能です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	@land	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/28">https://www.hiroshima-ouen.com/28</a>
67	小松菜	ルンビニ農園の小松菜		エグみが少なく生食も可能です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	ルンビニ農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/45">https://www.hiroshima-ouen.com/45</a>
68	小松菜	新谷・農園のこまつな		えぐみが少なく、筋張っていない柔らかい野菜です。市場を通して学校給食にも使用されている野菜です。農薬の使用をできる限り抑えて栽培しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	新谷・農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1398">https://www.hiroshima-ouen.com/1398</a>
69	小松菜	JA広島市の直販小松菜		JA広島市の営農指導員を通じ、適正な施肥・防除管理のもと、栽培をされている特定生産者の小松菜なので、安心して食べていただけます。一人一人が農業を生業としているプロの生産者のため、土づくりから栽培、袋詰めに至るまで愛情とこだわりをもってつくった自慢の小松菜です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	広島市農業協同組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1486">https://www.hiroshima-ouen.com/1486</a>
70	小松菜	東洋ファームの小松菜		新鮮で柔らかくシャキシャキした食感の小松菜です。硝酸態窒素を抑えることにより、えぐみの少ない小松菜にしています。灌水にミネラル豊富な地下水を使用しているため、味が良くなります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品	東洋ファーム(株)	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2245">https://www.hiroshima-ouen.com/2245</a>
71	さつまいも	べにはるか(さつまいも)		蒸し芋の肉色は黄色で、糖度が高く、食味良好です。芋の形状は紡錘形、皮色は赤紫で、外観が安定して良いです。	○	○	○											三次市	広島県産応援登録制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/450">https://www.hiroshima-ouen.com/450</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
72	さつまいも	さつまいもvegeta		収穫後、キュアリング処理を行い、一定の貯蔵期間を設けることで糖化が進み、あまくて美味しいさつまいもになります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	株式会社vegeta	
73	サンチュ	サンチュ		広島市安芸区阿戸町の【阿戸の和農園】のサンチュです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
74	サンチュ	オオキファームのサンチュ		葉は肉厚、軟質で、味には特にクセがないので、様々な食材と合わせて美味しく食べれます。収穫後1時間以内に冷蔵庫に入庫し、冷蔵車で運んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	オオキファーム/大木建設(株)	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/812">https://www.hiroshima-ouen.com/812</a>	
75	しまなみリーフ	しまなみリーフ		しまなみリーフは、ピリッとした辛味がアクセントになり、一度食べるとクセになります！	○	○	○									○	尾道市	広島県産応援登録制度商品	(株)アド・カスタム岡本 たからじまファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2261">https://www.hiroshima-ouen.com/2261</a>	
76	じゃがいも	赤土じゃがいも「あきつ美人」		弊社の看板作物でもある赤土じゃがいも「あきつ美人」は、普通のじゃがいもとくらべて、自然な甘味とのごしの良さ、独特のホクホク感を併せ持つ美味しいじゃがいもです。また生産地安芸津町は広島県を代表する赤土じゃがいもの産地でもあります。		○					○	○	○	○		○	東広島市	広島県産応援登録制度商品	(有)有田園芸農場	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/197">https://www.hiroshima-ouen.com/197</a>	
77	じゃがいも	池岡ファームの安芸津じゃがいも		知る人ぞ知る地元安芸津の名産じゃがいもです。もっちりとした食感にうまみとコクのある最高においしいじゃがいもです。皮が薄く芽も浅いため皮むきもらくらくで調理しやすいです。							○	○				○	東広島市	広島県産応援登録制度商品	池岡ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1500">https://www.hiroshima-ouen.com/1500</a>	
78	じゃがいも	安芸津マル赤馬鈴しょ		安芸津町の木谷地区の赤土で育った「マル赤馬鈴しょ」は、瀬戸内海に面した1日中海風と太陽を浴びる傾斜地で育ち、味の良い早生種「出島」にこだわり、生産者の徹底した品質管理のもと生産しています。表皮は薄く、見た目は凹凸の少ない美しい形状で、また食感ではでんぷん質が高いため、ホクホクしつっしっとり感もあわせ持ち、柔らかくきめ細やかで上質な味わいです。瀬戸内海の青い海に映える一面の濃い緑色(葉)じゃがいも畑が広がる5月と10月のころ、可憐な白い花がいくつかずつ花束のように咲き、とても美しい眺めとなります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品	東広島市ブランド推進課 全国農業協同組合連合会広島県本部 芸南農業協同組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/261">https://www.hiroshima-ouen.com/261</a> <a href="https://www.city.hiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7330.html">https://www.city.hiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7330.html</a>	




番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
79	しゅんぎく	春菊@land		熟成堆肥等、有機質の多い肥料を使用し、香りの高い春菊になるような栽培をしているので、水炊きなどの鍋が最適です	○	○	○	○	○	○	○							広島市	広島県産応援登録制度商品	@land	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/434">https://www.hiroshima-ouen.com/434</a>
80	しゅんぎく	中筋しゅんぎく		中筋地区の土は古川の恵を受けた砂壤土で、野菜の生育に適していることから、良品を生産することができます。中筋しゅんぎくは昔から広島で食べられている大葉の春菊です。その中でも、柔らかく、甘く、あくがないため、生でサラダに入れると、香りがアクセントとなり非常に美味です。また、下ゆでする必要が無いため、調理も簡単です。	○	○	○	○	○									広島市	広島県産応援登録制度商品	中筋野菜生産出荷組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1400">https://www.hiroshima-ouen.com/1400</a>
81	しゅんぎく	広島近郊6大葉物野菜しゅんぎく		昭和30年代頃から太田川流域の肥沃な土壌で栽培されており、今でも広島の独自品種が、農家の自家採種等により栽培が受け継がれています。柔らかく苦みも少なく、香りがよいため、サラダや和え物にもおすすめの食材です。	○	○	○	○										広島市	広島近郊6大葉物野菜	広島市経済観光局農林水産部農政課 (各生産者と調整します。)	夏場のみ冷蔵
82	しょうが	しょうが		広島県庄原市・広島市安佐南区のしょうがです。	○	○	○	○	○	○								広島市庄原市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/">https://www.zenoh.or.jp/hr/</a>
83	しょうが	黒麹育ちの薫ショウガ		さわやかな辛味の大ショウガです。県内では珍しいショウガ専用の予冷庫で貯蔵しており、周年販売しています。9月下旬頃からやわらかな新ショウガを販売しています。10月中旬以降から収穫したショウガは、専用予冷庫で貯蔵して困いショウガとして年明けから販売します。瑞々しい新ショウガと辛味の効いた困いショウガの2つをご提案致します。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				府中市	広島県産応援登録制度商品	ウエルジンジャー(株)	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1843">https://www.hiroshima-ouen.com/1843</a>
84	しょうが	高原生姜		広島の県北標高約400mで寒暖差が大きい気候を活用して栽培しています。味はピリッと辛め、繊維は柔らかく、さっぱりしており、丸みを帯びたクリーム色の綺麗な表面が特徴です。また、化成肥料や農薬を使用しておらず、安心・安全な農産物です。生姜は、生鮮保存が難しいですが、廃線トンネルを活用し、安定した湿度・温度で自然な状態での長期保存を実現しています。	○													府中市	安心！広島ブランド	高原生姜上下生産者協議会	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
85	しょうが	備後黄金大しょうが (新しょうが)		黄金生姜の名の由来は、切り口の黄色が強いこと。栽培には年中12℃～14℃で飲料にも使用できる地下水をタップリ利用し、簡易ハウスで生産しています。新しょうがはサッパリとした辛さが喜ばれています。 J A S 認証済み													府中市		合同会社広島エコロジー	Instagram hiroeco.529.farm
86	しょうが	備後黄金大しょうが (囲いしょうが)		黄金生姜の名の由来は、切り口の黄色が強いこと。栽培には年中12℃～14℃で飲料にも使用できる地下水をタップリ利用し、簡易ハウスで生産しています。囲いしょうがは新しょうがより香り辛みとも強くなっています。 J A S 認証済み			○	○	○	○	○						府中市		合同会社広島エコロジー	Instagram hiroeco.529.farm
87	しょうが	霧里しょうが		すっきりしたキレのある辛味の大生姜。専用冷蔵庫で貯蔵し、周年で販売が可能です。そのため、10月中旬から11月中旬までは茎付きの新生姜、茎が落ちた後は囲い生姜として販売。新生姜は収穫しながらの出荷のため、事前に連絡頂ければ、小さく割らずに株のままでの出荷も可能です。囲い生姜は、保管期間が長くなるにつれて黄色みが強くなり、辛味も増してきます。			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市	広島県産応援登録制度商品	農縁たねまき	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2159">https://www.hiroshima-ouen.com/2159</a>
88	しょうが	高原生姜		他県の生姜とは全く品質を異にします。その特徴は 1) 辛い (その辛さも口に入れてすぐに感じるのではなく、しばらく経ってから口全体に広がるような辛みの出方をする。) 2) 土臭さがなく、さっぱりした味 3) 色は土色ではなく、黄色から白色			○	○									神石高原町	広島県産応援登録制度商品	備後地区生姜生産者連絡会	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/704">https://www.hiroshima-ouen.com/704</a>
89	しろ菜	しろ菜		広島市安佐南区で栽培しているしろ菜です。			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
90	白ねぎ	広島県産白ねぎ		県域で栽培されている白ねぎで、出荷量の増減はありますが周年リレー出荷されています。			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県応援登録制度商品 3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
91	白ねぎ	白ネギ 九嶺白美人		九嶺白美人の商品名の由来は呉を囲む九つの峰のひとつ灰ヶ峰の中腹あたりで生育していることからですが、標高約300mの高地で栽培しており、寒暖の差が激しく白ネギの甘みが増します。	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	ファームおおはた	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2256">https://www.hiroshima-ouen.com/2256</a>
92	白ねぎ	白ネギ		賀茂大地の豊かな土壌で育った東広島の白ネギは、盆地ならではの冬の底冷えにより甘みが強く、品質も大変良いので県内外の市場からも人気の白ネギです。	○	○	○								○	○	東広島市	東広島マイスター認証	広島中央農業協同組合	
93	白ねぎ	なかま農園の白ねぎ		東広島市の美味しい野菜を、一番新鮮なうちに食べることができるのは世界でも皆さんだけです！なかま農園では豊栄町の昼夜の寒暖差で甘く育った白ネギを作っています。是非お召し上がりください。	○	○	○								○	○	東広島市	東広島マイスター認証	なかま農園	
94	白ねぎ	援農白ネギ		出荷時期に合わせて品種を変えています。8月の品種は暑さ・病気に強い「夏扇」と「ホワイトソード」で、農薬を抑えて作っています。9月の品種は、肉質が緻密、苦みや辛みが少なく食味がよい「ホワイトスター」です。	○	○									○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/593">https://www.hiroshima-ouen.com/593</a>
95	白ねぎ	世羅のしろねぎ		世羅台地の圃場で土づくりにこだわった栽培をしています。その為しっかりとした味と香りの白ねぎとなっています。「世羅のしろねぎ」は、標高373mの世羅高原で、寒暖差がありおいしい水と空気で育てました。	○										○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(株)中電工ワールドファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1967">https://www.hiroshima-ouen.com/1967</a>
96	ズッキーニ	ズッキーニ		東広島市・三次市・庄原市で栽培されているズッキーニです。													東広島市 三次市 庄原市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
97	セロリ	中川農園の朝採りセロリ		ビニールハウスで栽培された柔らかくておいしいセロリを朝採りで出荷しています。香りも良いため、是非サラダでお召し上がりください。													広島市	ひろしまそだち	株式会社中川農園	冷蔵
98	そらまめ	3-R循環野菜 そらまめ		広島市・安芸高田市・庄原市で栽培されているそらまめです。													広島市 安芸高田市 庄原市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
99	だいこん	だいこん		庄原市を中心に栽培されているだいこんです。	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	庄原市 呉市 広島市	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
100	だいこん	笹木三月子大根		笹木憲治氏（広島市安佐南区長楽寺）によって育成された抽根しない極晩抽性の丸大根です。昭和36年に「三月子×聖護院」の交配後選抜が重ねられ、昭和50年によくやく目的とする固定系が育成されました。 冬～春にかけては糖分が多く煮くずれしないことから、おでん等の煮食にはもちろん生食にも極めて適しています。	○	○	○										広島市	ひろしまそだち 近菜高長朝市出荷組 合 代表 坂本 尚子	常温	
101	だいこん	おでん大根		1) 甘み強く、煮るとやわらかい。味がしみやすく、煮崩れしにくい。 2) 根長37～38cm、根茎7.5cm程度で尻詰まりが良く、揃いは抜群。 3) 首部分は白首に近い淡緑色で、肌は白くてツヤがあり美しい。 4) 肉質はやや硬めで、食味ともに優れており、おでん・浅漬けなどの加工用に最適。	○	○	○								○	○	三次市	広島県産応援登録 制度商品	おかもと農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/449">https://www.hiroshima-ouen.com/449</a>
102	だいこん	高野だいこん		高野町産のだいこんは、水分の調整しやすい肥沃な黒土で栽培され肌が白くきめ細かくてみずみずしいことが特徴であり、県内のセブンイレブンで販売するサラダにも使われています。													庄原市	庄原農業協同組合	<a href="http://www.ja-shobara.or.jp/feature/">http://www.ja-shobara.or.jp/feature/</a>	
103	大根菜	大根菜		広島市安佐南区の大根菜です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
104	大豆	丹波黒大豆		栽培期間中、農薬・化学肥料不使用の黒大豆です。枝豆としても大変美味しく安心していただけます。マルチは生分解マルチを使用し、環境に配慮した栽培を行っています。												○	府中市	安心！広島ブラン ド	池田 眞治	
105	高菜	高菜		広島市中心で栽培されている高菜です。	○	○	○	○	○	○					○	○	広島市	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
106	たまねぎ	たまねぎ		広島市・安芸高田市で栽培されているたまねぎです。						○	○	○	○				広島市 安芸高田市	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
107	たまねぎ	八木の冬どり玉ねぎ		冬季の地場産玉ねぎ端境期に収穫できる、新鮮な甘みのある玉ねぎで、葉もやわらかく、甘みがあり、葉たまねぎとしても楽しめる、八木地区の冬どり玉ねぎです。 緑葉、白茎、白玉、すべての部分が捨てるところなく利用できます。													広島市	広島県産応援登録 制度商品	八木農事研究会	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1856">https://www.hiroshima-ouen.com/1856</a>
108	たまねぎ	有機玉ねぎ		保湿性が高い赤土の特性を活かし、辛味の少ない玉ねぎづくりをしています。氷点下の冬を乗り越えた玉ねぎは甘みが強く、味も濃いです。長期保存が可能な「もみじ」という品種を使用しています。													世羅町	広島県産応援登録 制度商品	寺岡有機醸造(株) アグリ事業本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/297">https://www.hiroshima-ouen.com/297</a>
109	タラノメ	湯来町のタラノメ		佐伯区湯来町ではビニールハウスを活用したタラノメの促成栽培に取り組んでおり、広島市中央卸売市場を通じて広島市の飲食店や量販店に出荷されています。山菜の王様とも称されるタラノメを年末から供給することで評価を得ています。		○	○										広島市	ひろしまそだち	広島市農業協同組合 営農経済部販売課	常温
110	チンゲンサイ	3-R循環野菜 チンゲン菜		施設栽培を中心に、標高140～400mで栽培され、標高差をいかした周年出荷が可能です。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市 安芸高田市	広島県応援登録制 度 3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
111	チンゲンサイ	広島県産チンゲン菜		場内選果作業時以外は、予冷庫に入れ鮮度管理をしっかりと行っています。また選果場では、品質チェックを行い、安定した品質で、安定価格で供給できます。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/540">https://www.hiroshima-ouen.com/540</a>
112	チンゲンサイ	サンフレッチェ応援 チンゲン菜		サンフレッチェ広島が練習拠点を置く広島県安芸高田市を中心に栽培しており、標高140～300mの標高差を活かした周年出荷を行っています。「サンフレッチェ応援チンゲン菜」の商品パッケージで販売され、売上の一部がサンフレッチェ広島への支援金となります。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1839">https://www.hiroshima-ouen.com/1839</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
113	とうがらし	博卓農園の牛角大王		日本国内のスーパーではほとんど出回っていない唐辛子。大きく育つ品種で、手のひらサイズ、15~23cmぐらいの大きさ。大型の唐辛子では辛い方で、万願寺唐辛子や福耳よりも辛い。													広島市	広島県産応援登録制度商品	博卓農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1629">https://www.hiroshima-ouen.com/1629</a>
114	とうもろこし	中川農園の朝採りトウモロコシ		鮮度にこだわり、朝採りで出荷しているトウモロコシです。糖度が高く、皮も柔らかいため、そのまま蒸して食べるのがおすすめです。													広島市	ひろしまそだち	株式会社中川農園	冷蔵
115	とうもろこし	ピュアホワイト		種子は消毒済のものしか販売されていないため、消毒していますが、栽培期間中は農薬・化学肥料不使用にこだわって栽培しております。メイガの被害により、播種した1%程度しか正規製品になりません。生で安心して食べられる極上のスイートコーンです。使用するマルチは微生物が水と二酸化炭素に分解する生分解性マルチを使用しています。													府中市	安心！広島ブランド	池田 眞治	
116	とうもろこし	小川農園のトウモロコシ		甘味があり、おいしいのはもちろん、薄皮がやわらかく食べやすいトウモロコシです。残暑の時期にも楽しんでいただけます。													大竹市		小川農園	
117	とうもろこし	恵のスイートコーン		フルーツ並みの糖度（20度）と水分量が、作業中の水分補給になるくらいのジューシーさです。まずは、生で一本。ゆでるなり、焼くなりとびっきりの甘さとプリプリの食感を味わってください。													世羅町	広島県産応援登録制度商品	(株)恵	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/582">https://www.hiroshima-ouen.com/582</a>
118	トマト	湯来町のトマト		佐伯区湯来町では古くからビニールハウス栽培のトマトの生産をしており、現在も湯来町農事研究会のトマト部会が生産・出荷をしています。完熟してから収穫し、翌日には広島市内の量販店に並ぶ新鮮さが売りです。													広島市	ひろしまそだち	広島市農業協同組合 営農経済部販売課	冷蔵
119	トマト	トマト		大きな産地は夏秋栽培が基本。産地は広島県の南部から北部まで幅広い地域で栽培されており、それぞれの気候により、味のいいトマトが栽培されている。													広島県全域		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
120	トマト	あくまトマト		まだフルーツトマトという表現がなかった平成3年頃から、栽培しています。主力となるフルーツトマトの品種は麗容（れいよう）です。この品種は甘味と酸味のバランスが良いので栽培しています。この他、サンロードを少しともう一品種栽培しています。		○	○	○	○	○							○	呉市	広島県産応援登録制度商品	くらはし野菜の王国	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/29">https://www.hiroshima-ouen.com/29</a>
121	トマト	お宝トマト		冬春トマトの代名詞・呉市倉橋町で生産されている「お宝トマト」は濃い味わい、深い紅み、しっかり詰まった質感が特徴です。		○	○	○	○	○	○							呉市		JA全農ひろしま園芸部園芸課	
122	トマト	トマト（だるまのほっぺ）		JA三原では、トマトの生産振興の一環として、三原市高坂町で全農広島と連携した、研修農場で新規就農支援に取り組んでいます。研修生が栽培する大玉トマトの「桃太郎ヨーク」は、大玉で果肉はやや硬めでしっかりとした食感です。農場では、JGAPを取得し、きちんとした生産工程管理のもと、生産されています。トマトと三原市のPRをかねて、三原市公式マスコットキャラクター「やっさだるまん」とコラボした「だるまのほっぺ」として販売しています。														三原市		三原農業協同組合	
123	トマト	トマト		標高の高い冷涼な土地で栽培されており、ほど良い酸味と甘みでバランスの良さが特徴です。														庄原市		庄原農業協同組合	<a href="http://www.ja-shobara.or.jp/feature/">http://www.ja-shobara.or.jp/feature/</a>
124	トマト	トマト撫子		品種は「りんか409」という品種です。特徴としては夏場の水分を多く含み、実もかたく、かじった瞬間ジューシーな果肉が口いっぱい広がります。後味はさっぱりしていて、『食べるトマトジュース』的なトマトを楽しんで下さい。また冬時期（1～3月）に収穫できる高精度（7度以上）は、果汁が蜜状になるほど濃縮された糖分で酸味とのバランスが絶妙で、一度食べて頂ければ必ずリピーターになります。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	(株)アグライズ	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/806">https://www.hiroshima-ouen.com/806</a>
125	トマト	おと姫トマト		瀬戸内海の温暖な気候でハウス栽培された甘みと濃い味わいが特徴です。			○	○	○	○								大崎上島町		広島ゆたか農協	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
126	トマト	亀ちゃんトマト味特		土づくにこだわり、作物を健全に管理できるノウハウで、連作障害なし。 レギュラー品も糖度5度以上で、通常品より糖度が高いトマトです。 高糖度（8度保障）の特Aは、一度食べて頂ければ必ずリピーターになります。	○	○	○	○	○	○	○						大崎上島町	広島県産応援登録制度商品	亀田農園(株)	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/37">https://www.hiroshima-ouen.com/37</a>
127	トマト	神石高原(豊)トマト		神石高原の標高約500mの冷涼な気候と、昼夜間の温度差が高品質で食味の良いトマトを育みます。太陽の恵みをたっぷり浴びて、神石高原の冷涼な気候が育んだ豊松トマトをご賞味ください。													神石高原町	広島県産応援登録制度商品	神石高原(豊)トマト生産出荷組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/356">https://www.hiroshima-ouen.com/356</a>
128	なす	狩留家なす		エメラルド色の初々しい色をした、ビッグサイズの白なすです。特有の味や食感が味わえて、他の白なすとは味が異なり美味です。普通の「なす」は食べられない子どもも「狩留家なす」なら食べられると言います。 40年前から篤農家3人が栽培し続けて、狩留家の風土に合った種の固定化がなされました。「狩留家」の名前を広め、町おこしをするため、「なす」の上に地名を付けました。 農林水産省の特別栽培農産物の認定を受けており、農薬も化学窒素肥料も一般基準の2分の1以下で栽培している安心食品です。													広島市	ザ・広島ブランド 広島県産応援登録制度商品	特定非営利活動法人 NPO狩留家	<a href="https://www.karuga.info/karuga/karuganasu/">https://www.karuga.info/karuga/karuganasu/</a> <a href="https://hiroshima-ouen.com/299">https://hiroshima-ouen.com/299</a>
129	なす	白木町の大長ナス		安佐北区白木町では昭和50年代後半から栽培されています。大きさは30～40cmになる大長ナスです。みずみずしく、どんな料理にも合います。													広島市	ひろしまそだち	全国農業協同組合連合会広島県本部	常温
130	なす	なす(美～なす)		地元の特産として名を馳せる「三原の美～なす」は、極めて黒に近い赤紫の至極色が特徴的な中長なすで、ほどよい歯ごたえの皮肌ときめの細かいジューシーな果肉が和洋中どの料理にも相性抜群です。 地中に広く根を張るナスの特性を最大限活かすため、太陽の恵みをたっぷり受ける露地栽培にこだわり、土づくりや床づくり、施肥や切り戻し剪定など、ナスと対話をしながら徹底した品質管理に取り組み、最高の女神の物語を紡ぎます。													三原市		三原農業協同組合	
131	なす	広島県産長なす(JA広島北部)		露地栽培を中心に、標高140～400mで栽培されています。 JA広島北部の栽培暦に基づき、土壌診断を実施するとともに、地元の堆肥を活用し、積極的に土づくりに取り組んでいます。													北広島町 安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/577">https://www.hiroshima-ouen.com/577</a>



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
132	なす	援農黒つばめ (大長なす)		色・艶がつばめ色で、皮が柔らかく、生食も可能です。みずみずしく、甘味をおさえた青りんごのような味が特徴です。							○	○	○	○				安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有) 援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/591">https://www.hiroshima-ouen.com/591</a>	
133	なす	なす坊		「なす坊」はご自宅でも使いやすい中長なすで、果肉がなめらかで様々な料理で活躍します。夏の強い日差しで育ったなすは、果皮も色鮮やかでハリもあり、夏野菜の代表格です。							○	○	○	○				東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	全国農業協同組合連合会広島県本部・ 広島中央農業協同組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1052">https://www.hiroshima-ouen.com/1052</a>	
134	なす	東広島青なす		ジーンバンクにて保存されていた「広島お宝野菜」のひとつである下志和地青ナスの種を譲り受け栽培を開始し、毎年生産者自身で種を取り、それを続けて栽培をしています。見た目は淡い緑色で、果肉はキメが細かくてみずみずしいです。加熱するとトロリとした食感で、エグミも少なく召し上がっていただけます。									○	○	○	○			東広島市	東広島マイスター認証	あおびー倶楽部	
135	なす	佐伯長ナス		廿日市市の中山間部で栽培し「佐伯長ナス」ブランドで販売、ヘタから先端までは30cmを超えずしっかりと実も皮も柔らかいのが特徴です。最初に咲く花(一番花)からなる実は、特に皮も柔らかく美味です。1株から3本しか採れないので縁起ものとしてPRしています。										○	○	○	○		廿日市市	広島県産応援登録制度商品	佐伯中央農業協同組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1797">https://www.hiroshima-ouen.com/1797</a>
136	にら	にら		広島市中心で栽培されているにらです。							○	○	○		○	○			広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/">https://www.zenoh.or.jp/hr/</a>
137	にんじん	小川農園の人参		食卓を楽しく！色鮮やかな人参です。甘味、香りも楽しんでいただけたらと思います。									○	○					大竹市		小川農園	
138	にんじん	有機にんじん		標高400mで栽培され寒さにあたることで、特に冬場に糖度を増します。まるで柿を食べているかのような甘さが特徴です。食味の良いベータ312という品種を使用しています。		○	○									○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	寺岡有機醸造(株)アグリ事業本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/294">https://www.hiroshima-ouen.com/294</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
139	にんにく	げんきのにんにく		一粒一粒が大きく、肉質がしまっており、栄養がぎっしりと詰まっています。にんにくのもつ独特な風味と甘みがしっかりと感じられます。広島を元気にしたい気持ちから、共同運営の株式会社元貴の『元貴（げんき）』と元気をかけネーミングしました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	げんき農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1799">https://www.hiroshima-ouen.com/1799</a>
140	にんにく	三日月スプラウトにんにく		広島県世羅町に位置するげんき農園「げんきのにんにく」とのコラボレーションにより「広島県産」のスプラウトにんにくが遂に実現。「げんきのにんにく」は減農薬や農薬の不使用にこだわり、一粒一粒が大きく、甘みをしっかりと感じる事ができます。この最高峰の種にんにくにさらなる改良を加え、水鏡ファーム独自の水耕栽培により発芽させることで、抜群に風味が豊かでえぐみの少ない『三日月スプラウトにんにく』が誕生しました。その優しい口当たりは女性やお子様にも非常にオススメです。					○	○	○							広島市	広島県産応援登録制度商品	八千代工業株式会社	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1956">https://www.hiroshima-ouen.com/1956</a>
141	にんにく	3-R循環野菜にんにく		広島県呉市のにんにくです。	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	安心！広島ブランド 3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
142	にんにく	呉産にんにく		スタミナ食の代表格「にんにく」アンダルシア農園では独自の発酵竹パウダーや有機肥料を使いにんにくを栽培しています。玉太りが良く糖度も高いにんにくは、しっかりとした味がありながらも翌日に臭いが残らないと人気です。肉料理との相性抜群！アヒージョにもどうぞ！	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	「安心！広島ブランド」特別栽培農産物認証（広島県） 耕畜連携資源循環ブランド3-R推奨品（JA全農ひろしま）	藤沖 学	
143	にんにく	Bio ニンニク		辛みが弱く、ニンニク特有の香りもマイルドです。金郷ニンニクは、日本国内ではあまり生産をされていない品種です。栽培期間中、農薬・化学肥料（窒素成分）不使用。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江田島市	広島県産応援登録制度商品	農業法人Bio ET. H(株)	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1511">https://www.hiroshima-ouen.com/1511</a>
144	野沢菜	やさい野沢菜		味は灰汁が少なく口当たりがよいです。野沢菜は本来漬物用としての流通が主である為、中々販売していない事があります。野菜として販売を行っているのは弊社の強みです。また通常よりは背丈が低い時に収穫をする事で、葉や茎も柔らかく美味しい時期に消費者に届ける事が可能です。名前は野菜感覚としていつでも購入しやすい様に頭にやさいとつけました。					○	○	○	○	○	○				神石高原町	広島県産応援登録制度商品	(株)神石高原	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/2246">https://www.hiroshima-ouen.com/2246</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)			
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月							
145	白菜	太陽の白菜		オレンジクインという品種を栽培しています。リコピンより体内に吸収されやすいシスリコピンを含有し、通常の白菜とは異なる色鮮やかなオレンジ色です。青臭さが少ないため食味は良く、甘さがあり、火の通りも早いです。柔らかく歯切れもよいので、サラダにすることもできます。															安芸太田町	広島県産応援登録制度商品	(同)穴ファームOKI	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1853">https://www.hiroshima-ouen.com/1853</a>	
146	パセリ	広島近郊6大葉物野菜 パセリ		葉のきめ細かな縮みとやわらかさが特徴の祇園パセリは昭和25年頃から排水のよい山麓地帯で栽培されており、今でも広島独自の品種が、農家の自家採種等により栽培が受け継がれています。	○	○	○	○	○							○	○	○	広島市	広島近郊6大葉物野菜	広島市経済観光局農林水産部農政課 (各生産者と調整します。)	夏場のみ冷蔵	
147	パセリ	祇園パセリ		「祇園パセリ」は国内では珍しい品種で葉が細かく縮み、濃い緑の緑黄野菜で一年中栽培されます。武田山の麓で小面積の段々畑が多数有るなかで農用水池を4ヶ所要している為、水が容易に入手でき、且つ土地は水はけが良く、栽培環境に大変恵まれています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県応援登録制度商品 3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部・祇園町農事研究会パセリ部会	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1584">https://hiroshima-ouen.com/1584</a>	
148	パパイヤ	尾道パパイヤ		クセが少なく淡白で新しい食感が楽しめ、いろんな料理で活躍。温暖でない地域で栽培する所は少なく、飲食店などに喜ばれています。尾道市の地域活性を目指し、全国に広めたいという思いを込めて「尾道パパイヤ」と名付けました。	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	尾道市	広島県産応援登録制度商品	尾道パパイヤ	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/708">https://www.hiroshima-ouen.com/708</a>	
149	パパイヤ	世羅パパイヤ		青パパイヤは東南アジアではポピュラーな食材で、生食でシャキシャキした食感をお楽しみいただけます。本州で生産しているところは少なく、沖縄等の一部生産されている他は、ほぼ輸入に頼っているため、国産品は希少です。	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	もちだ農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1639">https://www.hiroshima-ouen.com/1639</a>	
150	ピーナッツ	カーターピーナッツ		旧甲奴町と第39代アメリカ合衆国大統領ジミー・カーター氏との交流をきっかけに栽培が始まったピーナッツであり、ジョージア州アメリカス市との友好のシンボルでもあります。「ランナー種」という日本では栽培されていない品種で、小粒で丸みを帯び、柔らかくて甘みがあるのが特徴です。	○	○	○	○									○	○	○	三次市	みよしブランド	カーターピーナッツ研究会	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
151	ピーマン	3-R循環野菜 ピーマン		広島市を中心に栽培されている中型ピーマンです。						○	○	○	○	○	○		広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
152	ピーマン	尾道市因島のジャン ボピーマン		通常のピーマンより3倍程度大きく、肉厚で甘味が強いです。完熟させて収穫するため、より味の濃いピーマンとなっています。また選果場では、品質チェックを行い、安定した品質で、安定価格で供給できます。						○	○	○				尾道市	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1952">https://www.hiroshima-ouen.com/1952</a>	
153	ピーマン	でかピー君		でかピーは肉厚で熟を加えても食感が損なわれません。ピーマン独特の苦みや風味が一般のものよりも少ないため、お子様にも人気のピーマンです。学校給食の食材としても活躍しています。						○	○	○	○	○		東広島市	広島県産応援登録 制度商品 東広島マイスター 認証	全国農業協同組合連 合会広島県本部・ 広島中央農業協同組 合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1053">https://www.hiroshima-ouen.com/1053</a>	
154	ふき	ふき		広島市・安芸高田市で栽培されているフキです。					○	○	○						広島市 安芸高田 市		全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
155	ブロッコリー	3-R循環野菜 ブロッコリー		安芸高田市、尾道市で栽培されているブロッコリーです。	○	○				○	○				○	○	安芸高田 市 尾道市	3-Rブランド	全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
156	ブロッコリー	援農ブロッコリー		気温が下がると甘味が増します。栽培に適した土壌で作っているため、安定した品質が保てています。自社ファーム名をつけて、今後シリーズ化を充実させていきます。	○	○				○					○	○	安芸高田 市	広島県産応援登録 制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/447">https://www.hiroshima-ouen.com/447</a>
157	ぶんどう豆	ぶんどう豆		広島県広島市安佐南区、安佐北区・安芸高田市のぶんどう豆です。						○	○						広島市 安芸高田 市		全国農業協同組合連 合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
158	ベビーリーフ	森崎農園のベビー リーフ		肥料にこだわりを持って栽培しており、野菜本来の味が引き出されており、野菜のきめが細かく食感が良くおいしいです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		尾道市	広島県産応援登録 制度商品	(有)森崎農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/38">https://hiroshima-ouen.com/38</a>







番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
159	ベビーリーフ	プチリーフ vegeta		<ul style="list-style-type: none"> <li>・袋から出して洗うだけで、すぐに食べられる手軽な野菜です。</li> <li>・季節に応じて5種類程度の野菜を混和しました。</li> </ul> レッドマスタード、サラダミズナ、サラダコマツナ、レッドスピニッチ、レッドロメイン、レッドサラダボール、レッドオーク など	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株) vegeta	<a href="https://hiroshima-ouen.com/543">https://hiroshima-ouen.com/543</a>
160	ベビーリーフ	小川農園のベビーリーフ		ベビーリーフ、ハーブ、エディブルフラワーを組み合わせて、色や味(甘味、辛味、苦味)と季節を楽しんでいただけるようにセットし、ドレッシングのレシピを付けて販売しています。			○	○									大竹市		小川農園		
161	ベビーリーフ	3-R循環野菜ベビーリーフ		四季折々で個性あふれるベビーリーフを常時8種類以上を栽培しています。肉厚で葉っぱ一枚一枚の味に個性があります。彩りはもちろんのこと、料理のアクセントにも使用可能です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度 3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
162	ベビーリーフ	やまのまんなかベビーリーフミックス		郷土の名水「よみがえりの水」が湧く山の真ん中で、自家製の堆肥のみでじっくり育つ新芽野菜です。小さくてもしっかりと野菜の風味と香りがあり、お料理の彩りだけでなく薬味としてもお使いいただけます。栽培時に農薬と化学肥料を使用していません。また土耕でじっくりと育つため、鮮度の保ちが良いのが特徴です。冷蔵庫での保管で、一週間は品質が保持されます。施設栽培で週に3回種まきを行うので、一年を通して安定して供給できます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録制度商品	(株)やまのまんなかだ	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1973">https://hiroshima-ouen.com/1973</a>	
163	ベビーリーフ	有機ベビーリーフ		味は濃く、栄養価に優れています。肉厚の葉で味がしっかりと感じられます。随時6種類以上の商品をミックスしていて、赤みのある品種(デトロイト、スイスチャード等)をいれ、色のバランスに考慮しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	寺岡有機醸造(株)アグリ事業本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/271">https://hiroshima-ouen.com/271</a>	
164	ほうれんそう	3-R循環野菜ほうれんそう		広島県の標高差を生かし長期間北から南と安定的にリレー出荷が可能です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県産応援登録制度 3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
165	ほうれんそう	広島近郊 6 大葉物野菜 ほうれんそう		流通量が多いため、高温期を除き、広島市民にとっては身近な食材となっています。現在は、地域に応じて多彩な品種が栽培されています。	○	○	○	○	○								広島市	広島近郊 6 大葉物野菜	広島市経済観光局農林水産部農政課 (各生産者と調整します。)	夏場のみ冷蔵
166	ほうれんそう	ほうれん草@land		えぐみが少なく柔らかい。収穫、包装後すぐ予冷庫で冷やすので、鮮度もよく棚もちもよい。痛みの早い夏場など、鮮度保持袋での対応が可能です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	@land	<a href="https://hiroshima-ouen.com/433">https://hiroshima-ouen.com/433</a>
167	ほうれんそう	広島県産ほうれんそう		全農型契約農場で作った商品です。広島中北部地域を中心に、標高差を生かした長期間の出荷が可能です。安全・安心で、安定した価格で、気軽に購入できます。	○	○	○	○	○	○						○	広島市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/539">https://hiroshima-ouen.com/539</a>
168	ほうれんそう	新谷・農園のほうれんそう		えぐみが少なく柔らかい野菜です。市場を通して学校給食にも使用されている野菜です。農薬の使用をできる限り抑えて栽培しています。	○	○	○	○	○	○							広島市	広島県産応援登録制度商品	新谷・農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1397">https://hiroshima-ouen.com/1397</a>
169	ほうれんそう	広島やまなみほうれんそう		品種は、肉厚な重量感のある品種を中心に栽培しています。(季節により変更があります。)栽培期間中、化学農薬の使用量を減らしています。化学肥料の使用量を減らした施肥設計を徹底し、えぐみが少なく食べやすいです。学校給食など、近所の子供も食べやすいほうれんそうです。コールドチェーンによる配送により鮮度の維持を心がけています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市	広島県産応援登録制度商品	グリーンプロモーション部会	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1840">https://hiroshima-ouen.com/1840</a>
170	ほうれんそう	ヒバゴンの寒じめほうれんそう		通常のほうれんそうと比較して、生育日数がかかるため、葉肉が厚くなりうま味と甘みが凝縮されています。ほうれんそう特有の青臭さが少なく甘みがあり食べやすい商品です。施設栽培なので、葉の痛みが少なくきれいな荷姿をしています。	○	○											庄原市	広島県産応援登録制度商品	西城町野菜生産協議会青ネギ部会	<a href="https://hiroshima-ouen.com/435">https://hiroshima-ouen.com/435</a>
171	ほうれんそう	重原農園のほうれんそう		しっかりとした軸があり、甘みもあるほうれん草です。ほうれん草を使った料理で一番に思いつくのはおひたしですが、おひたしにした場合でも軸がしっかりとしているため食感があり、また甘さやみずみずしさが口の中に広がります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	合同会社 重原農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1953">https://hiroshima-ouen.com/1953</a>



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
172	ほうれんそう	ホウレンソウ		比較的高い標高で栽培されており、昼夜の寒暖差で糖度が上がりやすく、夏でも比較的涼しいため出荷量が安定しています。みずみずしく肉厚な葉が特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市		庄原農業協同組合	<a href="http://www.ja-shobara.or.jp/feature/">http://www.ja-shobara.or.jp/feature/</a>
173	ほうれんそう	ほうれんそう		廿日市市のほうれんそうは、JAの軟弱野菜部会が中心となって、主にハウス栽培されています。冷涼な気候を好むため、夏場は山間部での栽培が中心となり、中山間部では周年栽培されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	廿日市市		佐伯中央農業協同組合		
174	ほうれんそう	ほうれんそう		北広島町大朝地域で栽培されているほうれんそうです。冷涼な気候を活かして周年栽培されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	GAP	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
175	ほうれんそう	世羅のほうれんそう		葉色が濃緑で見栄えも良く葉茎がしっかりしているので取扱いやすくなっております。「世羅のほうれんそう」は、標高373mの世羅高原で、寒暖差がありおいしい水と空気で育てました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(株)中電工ワールドファーム	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1968">https://hiroshima-ouen.com/1968</a>	
176	マイクログリーン	マイクログリーン ひまわり		食感はシャキッとしていて味はどこかナッツ風味な感じます。現在取引のある店舗では誰も知らないほど、広島県では珍しい食材です。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	EC0360(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1774">https://hiroshima-ouen.com/1774</a>	
177	マイクログリーン	マイクログリーン 広島菜		食感はシャキッとしていて広島菜漬けの味がします。漬物としては有名ですが、マイクログリーンとしては広島県では珍しい食材です。				○	○	○			○	○	○		広島市	広島県産応援登録制度商品	EC0360(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1852">https://hiroshima-ouen.com/1852</a>	
178	マイクログリーン	やまのまんなかマイクロリーフミックス		郷土の名水「よみがえりの水」が湧く山の真ん中で、自家製の堆肥のみでじっくり育つ新芽野菜です。小さくてもしっかりと野菜の風味と香りがあり、お料理の彩りだけでなく薬味としてもお使いいただけます。栽培時に農薬と化学肥料を使用していません。また土耕でじっくりと育つため、鮮度の保ちが良いのが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録制度商品	(株)やまのまんなかだ	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1972">https://hiroshima-ouen.com/1972</a>	
179	水菜	水菜@land		収穫・包装後、即時に予冷庫で3～5℃までに予冷します。そのことにより、鮮度が高い最高の状態でお届けできます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	@land	<a href="https://hiroshima-ouen.com/259">https://hiroshima-ouen.com/259</a>	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
180	水菜	おいしい水菜		収穫・包装後、即時に予冷庫で3～5℃までに予冷します。そのことにより、鮮度がいい最高の状態でお届けできます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	宮脇農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/200">https://hiroshima-ouen.com/200</a>
181	水菜	田邊農園の水菜		味と鮮度にこだわった水菜です。エグ味が少なく、しっかり味のある水菜です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	田邊農園(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1625">https://hiroshima-ouen.com/1625</a>	
182	水菜	新谷・農園のサラダ水菜		みずみずしい野菜です。農薬の使用をできる限り抑えて栽培しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	新谷・農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2275">https://hiroshima-ouen.com/2275</a>	
183	水菜	広島近郊6大葉物野菜 サラダみずな		シャキシャキとした食感で緑色鮮やかでサラダに最適。カットしてもレタスのように切り口の色が変わらないことも特徴。紫色のものもあり、彩りに利用できます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島近郊6大葉物野菜	広島市経済観光局農林水産部農政課 (各生産者と調整します。)	夏場のみ冷蔵	
184	水菜	3-R循環野菜 サラダ水菜		広島市近郊から北部にかけて栽培が盛んで、みずみずしさが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市 安芸高田市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>	
185	ミディトマト	くれとま		早稲田大学発ベンチャー企業「メビオール株式会社」のアイメックという養液を管理するシステムでトマト栽培を行っております。メディアなどでは、フィルム栽培と紹介されていますが、特殊フィルムを利用しているのが最大の特徴です。 品種：フルティカ ・糖度7.6～12.0 グルタミン酸ナトリウム、GABA、リコピンなどの成分が水耕・土耕栽培のものに比較してより豊富であることから高糖度・高栄養価トマトと言えます。 ・野呂山の麓の地下水を利用して栽培をしています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)ライフハック	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/32">https://www.hiroshima-ouen.com/32</a>	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
186	ミディトマト	ともちゃんちのとまと		薄皮で果肉の軟らかい品種を栽培しています。糖度は7度前後で口当たりが良いです。品種は他ではあまり作っていない「華小町」です。口当たりが良くほじけるような食感です。お年寄りや子供から食べやすいと好評です。	○	○	○	○	○	○							三原市	広島県産応援登録制度商品	谷本農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1855">https://www.hiroshima-ouen.com/1855</a>
187	ミディトマト	アイミトマト		完熟で出荷でき、口に入れた瞬間果汁が溢れ出し、フルーティーな味わいが特徴です。日持ちも良いのも特徴です。長期収穫が可能なハウス形状であり、JGAPを取得していますので、安全な管理は確立しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	江田島市	広島県産応援登録制度商品 GAP認証	(有)グリーンファーム沖美 全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/31">https://www.hiroshima-ouen.com/31</a>
188	ミディトマト	むかいのトマト		レギュラー品も糖度7.5度以上で通常より、糖度の高いおいしいミディトマトです。年間通じて提供しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有)世羅向井農園	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/584">https://www.hiroshima-ouen.com/584</a>
189	ミニトマト	3-R循環野菜 ミニトマト(アンジェレ)		甘味と酸味とのバランスが良く、種の周りのゼリー質が少ないので、トマトが苦手という方にもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市 東広島市 庄原市 三次市 尾道市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
190	ミニトマト	3-R循環野菜 ミニトマト(アイコ)		安佐南区FarmTakeuchiのアイコミニトマトです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市 東広島市 庄原市 三次市 尾道市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
191	ミニトマト	宇宙トマト		長年の経験によって水分量を細かに調節することで、甘みと酸味、コクのバランスを追求しています。また、青いうちに出荷するのではなく、しっかりと色づくまで熟すのを待ってから収穫しており、栄養や味の乗りも重視しています。ハウス上部の空間を利用し、空に浮かぶようにトマトを育てていることから『宇宙トマト』と名付けています。													広島市	広島県産応援登録制度商品	(有)上野園芸	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1637">https://www.hiroshima-ouen.com/1637</a>
192	ミニトマト	ミニトマト		広島県呉市、安芸高田市と周年にわたり安定的に出荷できます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市 安芸高田市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
193	ミニトマト	鉄人の島で育ったスイートルビー		高い日照量と温暖な気候に恵まれ、トライアスロンが開催される鉄人の島としても有名な瀬戸内海の佐木島で大切に育てられた美しいミニトマトです。	○	○	○	○	○	○	○							三原市	広島県産応援登録制度商品	(株)広島アグリネットファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1585">https://www.hiroshima-ouen.com/1585</a>
194	ミニトマト	愛菜香プレミアムミニ		ミニトマトでは珍しく、皮が薄いので食べた後に口に残りません。皮が薄く柔らかいトマトの為、栽培や収穫・パック詰めなどすべてにおいて手間がかかりますが、この品種を専門的に栽培している生産者とは出逢った事がなく、また商品の特性上高級感もあり希少性の高いミニトマトであると言えます。						○	○	○	○	○			庄原市	広島県産応援登録制度商品	愛菜香	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/263">https://www.hiroshima-ouen.com/263</a>	
195	ミニトマト	芸南 ピンキー		サクランボのような光沢のある桃色系の色で糖度が高く、皮が薄くて口当たりがよく、食べたあと皮が残りにくいのでお子様や高齢者でも食べやすいです。						○	○	○	○	○	○		東広島市	広島県産応援登録制度商品	芸南農業協同組合	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/1466">https://www.hiroshima-ouen.com/1466</a>	
196	ミニトマト	援農ミニトマト		甘味と酸味のバランスがよく、サイズがそろっています。品種はサンチェリービューアで、味のバランスがよく、生食に向いています。						○	○	○	○	○	○		安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/592">https://www.hiroshima-ouen.com/592</a>	
197	ミニトマト	広島県産ミニトマト (JA広島北部)		・糖度が高く程よい酸味があり、裂果が少ない高品質なミニトマト。 ・品種は、サンチュリービューア中心に作付され、色つやがよく、棚もち・裂果に強いです。 ・JAの共同選果場で選別され、品位が統一されています。											○	○	○	北広島町	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/578">https://www.hiroshima-ouen.com/578</a>
198	モロッコ豆	モロッコ豆		サイズが大きく、平べったい形が特徴のさやいんげんの仲間。シャキシャキとした食感で特有の甘味があり、炒め物や揚げ物にしてもオススメです。														広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
199	ラディッシュ	ラディッシュ		広島市安佐南区のラディッシュです。	○	○	○	○	○	○								広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
200	ルッコラ	有機ルッコラセルパチカ		味の濃さが引き立つ、ルッコラ原種です。味の濃い料理と合わせると程よい苦味、辛味がマッチします。通常のルッコラより生育日数が長いのが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	寺岡有機醸造(株) アグリ事業本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/293">https://hiroshima-ouen.com/293</a>	
201	ルバーブ	ルバーブ		ルバーブはシベリア原産の多年草で、ジャムやサラダなどに使われる欧米ではなじみの野菜です。生産地である廿日市市吉和は、豪雪地帯に指定されており、地域の大半は廿日市市宮島の弥山の頂上(標高535m)より高く、冷涼な気候を活かした、ルバーブの産地化・ブランド化を目指しています。						○	○						廿日市市		IRIE-FARM (アイリーファーム)	<a href="https://m.facebook.com/iriefarm.yoshiwa/">https://m.facebook.com/iriefarm.yoshiwa/</a>		
202	レタス	3-R循環野菜 サニーレタス		広島県安芸高田市で栽培されているサニーレタスです。	○					○	○						○	○	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
203	レタス	3-R循環野菜 ロメインレタス		広島市安佐南区で栽培しているロメインレタスです。	○					○	○						○	○	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
204	レタス	植物工場栽培 リーフレタス		衛生管理を徹底した完全密閉型植物工場のきれいな室内で、野菜にとって旬な環境を作り栽培し、安定的な供給を実現しています。また、栽培中は農薬を一切使っていないため洗わずに食べられ、外葉や芯も、汚れ・虫食いの心配もないので、安心してお料理にお使いいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	竹原市	広島県産応援登録制度商品	(株)野菜工房たけはら	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1650">https://hiroshima-ouen.com/1650</a>	
205	レタス	すい〜とれたす		山間の寒暖差のある気候を生かしたレタス本来の味の強いレタスです。有機肥料を主に使い苦みの少ない味わいになっております。県内で産地が少なかった時期に作るため、今まで他県産地のレタスを仕入れていた時期に県内産のものを使うことができます。							○	○	○				○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(株)モスファームすずなり	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2264">https://hiroshima-ouen.com/2264</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
206	レタス	オレ達のろめいん		レタス類の中でも特に繊維がしっかりしており、食べ応えがあります。市場には出ない品目ですが、業務での需要が高く結球レタスに比べて鮮やかな緑はサラダの彩を盛り上げてくれます。						○	○	○						安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(株)モスファームすずなり	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2265">https://hiroshima-ouen.com/2265</a>
207	レタス	3-R循環野菜レタス		安芸高田市中心で栽培されているレタスです。	○	○	○			○	○							安芸高田市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
208	レタス	オオキファームのクイーンレタス		ハウス内での水耕栽培により、品質・量ともに安定的に年間を通して生産しています。生育に適した環境で栽培しているため、野菜はストレスを感じずエグミが少なくなります。一般的な水耕栽培レタスと比べて、ボリュームがあります。新しいタイプのレタスで、現在、県内では当社のみが栽培を行っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		世羅町	広島県産応援登録制度商品	オオキファーム/大木建設(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/810">https://hiroshima-ouen.com/810</a>
209	レタス	オオキファームのリボンレタス		ハウス内での水耕栽培により、品質・量ともに安定的に年間を通して生産しています。生育に適した環境で栽培しているため、野菜はストレスを感じずエグミが少なくなります。一般的な水耕栽培レタスと比べて、ボリュームがあります。新しいタイプのレタスで、現在、県内では当社のみが栽培を行っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		世羅町	広島県産応援登録制度商品	オオキファーム/大木建設(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/811">https://hiroshima-ouen.com/811</a>
210	れんこん	大和白竜レンコン		晩成種「支那白花はす」の種子で、肉厚で色白、やわらかく長く糸を引く絶品のれんこんです。出荷調整後に泥を塗り、鮮度を維持しています。	○										○	○	○	三原市	広島県産応援登録制度商品	大和白竜レンコン生産組合	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1088">https://hiroshima-ouen.com/1088</a>
211	れんこん	ほたるの里レンコン		志和のきれいな水で育ったレンコンは、色が白く、やわらかな食感です。もみ殻など自然なものを使うことで農薬使用を最低限に抑えています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	大谷 浩志	
212	わけぎ	広島わけぎ		三原のわけぎは、穏やかな海が広がる美しい風景のなかすくすくと育ち、食卓に緑の彩りをそえる伝統野菜として親しまれてきました。特徴はクセが少なく、香りもまるやか、舌ざわりもやわらかくて甘みにも恵まれた、味自慢の健康野菜です。	○	○	○	○	△	△	△	△	○	○	○	○		三原市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部・三原農業協同組合	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>










番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
213	わけぎ	広島わけぎ		尾道市の沿岸部と島しょ部を中心に1年中栽培され、全国一の出荷量を誇ります。種子を作らず、株わかれした球根を植えつけ栽培、株わかれの多さから、子孫繁栄を願い、ひな祭りに縁起物として食べられます。火をおす料理や薬味の両方で使用出来、ネギとは違う独特の香りや甘味が特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	尾道市	広島県産応援登録制度商品 尾道ブランド農産物	全国農業協同組合連合会広島県本部・尾道市農業協同組合営農経済部営農販売課	<a href="https://ja-onomichi.or.jp/">https://ja-onomichi.or.jp/</a>
214	わさび	わさび	 	廿日市市吉和のわさびは、太田川の源流「水源の森百選」に選出された冠山の軟水湧き水で育てています。辛さの中にも甘みがあるのが特徴です。わさび葉を醤油漬けにしたわさび葉漬けや、わさび粕漬けも絶品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	廿日市市		植本わさび本舗	<a href="https://hatsunavi.jp/enjoy/shop/ping/uemotowasabi/">https://hatsunavi.jp/enjoy/shop/ping/uemotowasabi/</a>
215	野菜	田邊農園のサラダ野菜詰合せ		味と鮮度にこだわったサラダ野菜の詰合せです。彩り・形状・食感・食味の異なるいろいろな葉物野菜を一度に楽しめます。水菜、赤軸ほうれん草、ルッコラ、スイスチャード、赤茎水菜、わさび菜、しろ菜、赤からし菜、ラディッシュの中から3種類以上を詰め合わせ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	田邊農園(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1626">https://hiroshima-ouen.com/1626</a>
216	野菜	くらかけ果菜園の野菜		ルッコラ、バクチー、クレソン、四角豆、セリなど特徴のある野菜の栽培し販売しています。財団法人ベターホーム協会名古屋教室で料理教室の講師をしていたことから野菜の特徴や食べ方、保存方法などのメモを付けて朝採り野菜を販売しています。地産地消の新鮮で作り手の分かる安心に加え販売野菜に添えたメモの内容が家族で囲む食卓に話題の一つになり販売物を通して生産者と購入者とのつながりが出来れば嬉しいです。	野菜により時期が変わります。												大竹市		くらかけ果菜園	
217	野菜	Classic FARMの野菜(青ナス、大根、枝豆、茎ブロッコリー)		「持続可能な農業」を考え、2013年より西条町で営農を開始しました。安心でおいしい野菜を作ることをモットーに、年間10～20品目の野菜を、農薬は使用せず、化学肥料は慣行の50%以下で栽培しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	Classic FARM	青ナス、大根、枝豆、茎ブロッコリー
218	野菜	ふぁーむたかちゃんちの農産物		みなさんに「おいしい!」と言ってもらえるお米、野菜づくりをモットーに、日々勉強しながら取り組んでいます。多くのお客様の支えでここまで頑張れました。もっとおいしくなるように頑張ります!	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	ふぁーむたかちゃんち	たかちゃん米にこまる、なす、おおかぶ
219	野菜	やまもと有機菜園の農産物		農薬・化学肥料を使用せず(有機JAS認証圃場)、米ぬかや雑草などの天然の素材を活かして、いろんな野菜を少しずつ大切に育てています。有機野菜を使ったドレッシングやジェノベーゼも作っていますので、是非ご賞味ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	やまもと有機菜園	少量多品目

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
220	野菜	志和の盆地野菜ふもとや		志和盆地で年間50品目の野菜を有機農法で栽培しています。夫婦2人で愛情込めて育てた野菜を召し上がってみてください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター 認証	志和の盆地野菜ふもとや	少量多品目
221	野菜	正木ファーム（水稲、アスパラ、白ネギ、かぼちゃ）		どんどん担い手が減っていく日本の農業を盛り上げたいという思いから、専業農家として奮闘中。みなさんに愛される美味しい野菜をお届けすることが夢です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター 認証	正木ファーム	水稲、アスパラ、白ネギ、かぼちゃ	
222	野菜	安芸の山里農園はなあふ		地域資源や自然のしゅみを最大限に活用する「アグロエコロジック有機農業」を行っています。持続可能な農業を目指して、土壌診断（土壌医資格有）、生物多様性調査、農業体験等も行い、地域の子どもたちへの授業などを行っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター 認証	安芸の山里農園はなあふ	八条原野菜（にんじん、リーフレタス、おくら）	
223	野菜	七三農園の野菜		緑肥と落ち葉堆肥で土づくりを行い、米ぬかペースの自家製ぼかし肥料だけを用いて野菜や米を栽培しています（有機JAS認証取得）。珍しい野菜や、味が美味しい品種、伝統野菜など、年間60品目150品種の野菜を栽培し、「畑からキッチンまで直送！」をモットーに、新鮮でおいしい野菜をお届けしております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター 認証	七三農園	少量多品目	
224	野菜	百やの野菜		志和町で2018年より農業をはじめました。自然豊かなこの土地で、安心安全な食べ物を生産するために、無農薬・無化学肥料で野菜を育てています（有機JAS認証取得）。自分の家族、次世代を担う子どもたちの健やかな成長を願って、美味しい野菜を届けたい。そんな想いで日々奮闘しております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター 認証	百や	少量多品目	
225	きのこ類	安芸なめこ		通常の1.5倍以上の大きさで、味も食感もしっかりしています。なめこ本来のぬめりが多く、しっかりした食感、大粒なので、料理の幅が広がります。	○	○	○	○							○	○	広島市	広島県産応援登録 制度商品	(株)安芸農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/457">https://hiroshima-ouen.com/457</a>
226	きのこ類	安芸のきくらげ		無味無臭ですが、歯ごたえがよく食感を楽しめるきのこです。夏限定の国産きくらげは希少です。						○	○	○	○	○		広島市	広島県産応援登録 制度商品	(株)安芸農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/549">https://hiroshima-ouen.com/549</a>	
227	きのこ類	安芸たもぎ茸		他のきのこよりも味が濃く、きのこ好きには深みのある味です。北海道原産のきのこで、初夏が旬のきのこの為、長期の出荷は難しいです。						○	○	○	○	○		広島市	広島県産応援登録 制度商品	(株)安芸農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/548">https://hiroshima-ouen.com/548</a>	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
228	きのご類	川内きくらげ		①歯ざわりが良く弾力のある食感、ほのかな香りや味が料理を引き立てます。 ②繊維質が豊富で腸の環境に役立ちます。 ③ビタミンDや鉄分、良質なたんぱく質が健康維持に有効です。													広島市	広島県産応援登録制度商品	みやもときくらげ農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1091">https://hiroshima-ouen.com/1091</a>
229	きのご類	安芸太田産黒の菌笑きくらげ		先進的な栽培技術を使って育てたきくらげを、生の状態でお届けします。 乾燥品には無い、生ならではの食感はもちろん、新鮮なきくらげのうま味を味わっていただけます。													広島市	広島県産応援登録制度商品	B. M. Labo.	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1603">https://hiroshima-ouen.com/1603</a>
230	きのご類	安芸太田産白の菌笑きくらげ		きくらげ類の中でも生産量が極めて少なく、中華料理の高級食材や化粧品等に使用されるのが、白きくらげです。一般的なきくらげ同様、ビタミンD、鉄分、カルシウム、食物繊維、亜鉛といった栄養素を含んでいます。													広島市	広島県産応援登録制度商品	B. M. Labo.	
231	きのご類	菌床生椎茸		広島市安佐北区で栽培されている菌床生椎茸です。													広島市 廿日市市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
232	きのご類	生しいたけ「あじわい」		あすなるが椎茸を作る上で大切にしていることは椎茸の風味豊かなその「あじわい」です。菌床栽培を行い椎茸を育てる水は黒瀬川のほとりの自然水を使用して大切に育てています。椎茸の豊かな香りと、深い甘みとコクを含んだあじわいある椎茸は一度味わっていただければその味にご納得いただけると思います。													呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)あすなる	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1798">https://hiroshima-ouen.com/1798</a>
233	きのご類	女鹿平 あわび茸		「あわび茸」の最大の特徴は、他きのごには無い食感の良さにあります。日本の山には自生していないキノコの為、栽培をする事で初めて消費者へ供給する事が可能となりました。アワビに似た食感で、女鹿平高原で栽培する事から、「女鹿平 あわび茸」の名前としました。													廿日市市	広島県産応援登録制度商品	(株)きのご屋本舗	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1448">https://hiroshima-ouen.com/1448</a>
234	きのご類	女鹿平 香り舞茸		吉和の女鹿平山では、9～11月に天然舞茸が自生しますが、その風味の良さはスーパーで販売しているものと比較して、同じ舞茸とは思えない程です。													廿日市市	広島県産応援登録制度商品	(株)きのご屋本舗	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1449">https://hiroshima-ouen.com/1449</a>
235	きのご類	さすらいのしいちやん		床しいたけでは出ない本来のしいたけで食べたらわかります。見た目だけではなく、しっかりとしたいたけです。木の養分を100%吸った原木しいたけは肉厚でプリプリとした歯ごたえのある食感で、香り最高のものとなっています。そのため「山のあわび」として絶賛されています。													海田町	広島県産応援登録制度商品	シンセイファーム(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/505">https://hiroshima-ouen.com/505</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
236	きのこ類	きくらげ		太田川支流のきれいな水を使用して栽培を行っている。乾燥品には無い、生ならではの食感はもちろん、新鮮なきくらげのうま味を味わっていただけます。また、きくらげは栄養価の高いキノコで、食物繊維・ビタミンD・カルシウム・鉄分・ビタミンB2などを栄養素として含んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸太田町		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
237	きのこ類	文田しいたけ		肉厚でコリコリ・ジューシーな食感です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	大崎上島町	広島県産応援登録制度商品	(株)フルーツセンター文田	<a href="https://hiroshima-ouen.com/455">https://hiroshima-ouen.com/455</a>
238	きのこ類	松きのこ		松きのこは、見た目や食感が松茸に似ており、香りはきのこ本来のものです。食感はシャキシャキと歯ごたえがあります。香り豊かですが癖がないので、どんな料理にも使っていただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有)世羅きのこ園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/39">https://hiroshima-ouen.com/39</a>
239	きのこ類	松なめこ		松なめこは市販のなめこと比べて大きさは10倍から20倍あります。素焼きで食べると、その香りと食感は松茸に引けを取りません。一度食べると忘れられなくなる一品で、βグルカンと亜鉛、ビタミンを豊富に含んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有)世羅きのこ園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1082">https://hiroshima-ouen.com/1082</a>
240	きのこ類	松なめこカット		松なめこは見た目は市販のなめことよく似ておりますが香りと食感は絶品です。一度食べると忘れられなくなる一品で、βグルカンと亜鉛、ビタミンを豊富に含んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有)世羅きのこ園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1083">https://hiroshima-ouen.com/1083</a>
241	いちご	いちご		広島県安佐北区で栽培されているいちごです。	○	○	○	○	○	○					○	○	広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/">https://www.zennoh.or.jp/hr/</a>
242	いちご	mogberryのいちご		ICTにより環境制御を行うことで、一番おいしい状態で収穫できるように心がけています。様々な品種のいちごを12月から6月にかけて順次出荷しています。	○	○	○	○	○	○					○		広島市	ひろしまそだち	mogberry (モグベリー)	<a href="https://mogberry.com/about/">https://mogberry.com/about/</a> 納入時の状態：冷蔵
243	いちご	夏イチゴ		標高500mの高冷地ならではの冷涼な気候で栽培されており、夏～秋のイチゴが少ない時期に生産可能です。スイーツとの相性が良い香り高く酸味が少ない品種です。													庄原市		庄原農業協同組合	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
244	いちご	高野高原いちご		全国的にも珍しい完熟収穫の夏イチゴをシーズン終盤の11月いっぱいまで安定供給できます。開園から10年以上の実績があり、人気店や高級洋菓子店様からの信頼もいただけるようになりました。生産量も毎年30トン程度で安定しております。													庄原市	広島県産応援登録制度商品	(有)RED	<a href="https://hiroshima-ouen.com/580">https://hiroshima-ouen.com/580</a>
245	いちご	タカノプリンセス		非常に珍しい生食用の夏イチゴです。防除の回数は県慣行レベル(42回)の量の二分の一以下(16回)です。真夏でも冬イチゴのような甘いイチゴを食べることが可能です。果肉が赤いため半分カットトッピングにも適しています。糖度センサーを用いて糖度検査を行い9度以上のもののみ出荷しております。		○											庄原市	広島県産応援登録制度商品	ナチュラルファーム タニグチ	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1457">https://hiroshima-ouen.com/1457</a>
246	いちご	はつかいちご		品種は「紅ほっぺ」を使用しております。味は、酸味と甘みのバランスが良く、肉質はやや固く、しっかりとした食感があります。		○	○	○	○	○							廿日市市	広島県産応援登録制度商品	佐伯中央農業協同組合	<a href="https://hiroshima-ouen.com/619">https://hiroshima-ouen.com/619</a>
247	いちご	廿日～amaka～(廿日市産苺)		味は時期により異なりますが、最も旬で美味しいのは二月～三月までの苺です。糖度は最旬期で15度～18度、平均すると11度～18度ぐらいの甘い苺ができます。また、広島県内では苺農園としては初のGGAPを取得しており、残留農薬検査や水質検査等218の管理項目をクリアした安全安心の苺です。		○	○	○	○								廿日市市	広島県産応援登録制度商品	株式会社大之木 ファーム	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1651">https://hiroshima-ouen.com/1651</a>
248	いちご	沖美いちご		沖美ベジタでは、年中お客様にいちごが提供できるよう、江田島市沖美町の本店と庄原市東城町の支店で栽培・出荷しています。本店は、温暖な気候を生かし瀬戸内海を臨むハウスで自然の恵みをたっぷりと受けて栽培し12月～6月まで出荷可能、支店は標高600mの深い山間を切り開き、朝晩の気温差の高いという立地条件を生かし6月～12月まで出荷可能です。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		江田島市	広島県産応援登録制度商品	沖美ベジタ(有)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1089">https://hiroshima-ouen.com/1089</a>
249	いちご	北広島農場のいちご		標高の高い北広島町川戸地区で栽培しています。気温が県内でも低い地域のため、時間をかけてイチゴが実り、深い味わいがします。また、なるべく完熟に近い状況で収穫するため、未熟収穫に比べ甘く深い味わいがします。		○	○	○	○								北広島町	広島県産応援登録制度商品	西日本高速道路エンジニアリング中国 (株)北広島農場	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2278">https://hiroshima-ouen.com/2278</a>
250	いちじく	古江いちじく		温暖で南向きの斜面が多い西区古江地区は、いちじく栽培に向いた土地で、一説では大正の初めころから栽培が始まり、現在に至っています。古江いちじくの品種は「蓬菜柿(ほうらいし)」で、皮が薄くて甘味が強いのが特徴です。8月の中下旬頃から収穫が始まり、9～10月頃が最盛期となっています。													広島市	ひろしまそだち	古江いちじく共同出荷組合	



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
251	いちじく	いちじく		広島県で栽培されているいちじくは「蓬萊柿（ほうらいし）」が中心となっており、尾道市での栽培が有名です。先が裂けやすく日もちしにくいため、県内を中心に消費されています。強い甘みとプチプチとした食感に加え、腸内環境を整える作用があることから女性に人気の果物です。															福山市、尾道市、東広島市、呉市、江田島市	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>	
252	いちじく	海辺のいちじく園の完熟日本いちじく		蓬萊柿（ほうらいし）；370年ほど前に中国から伝わったといわれる品種。日本に定着して長い「在来種」や「日本いちじく」とも呼ばれています。濃厚な甘みともちりとした食感で他に類のない格別な味わいです。															尾道市	広島県産応援登録制度商品	万汐農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/357">https://hiroshima-ouen.com/357</a>
253	梅	満汐梅林の特別栽培青梅		品種＝南高梅。大粒で果皮が柔らかく、果肉が厚い。青採り、完熟、どちらも美味。お子様から年配の方まで安心してお勧めします。															尾道市	広島県産応援登録制度商品	万汐農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/269">https://hiroshima-ouen.com/269</a>
254	柿	富有柿		福山市松永地区を中心に生産されています。富有柿は甘がきの一種で、丸い四角形で表面がツヤツヤしているのが特徴です。ビタミンCも豊富に含んでおり、栄養価の高い果物です。															福山市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
255	柿	原産西条柿		西条柿は”最上級”とも言われるように、柿のなかでも糖度と果肉のなめらかさが最高の品質を誇ります。由来は鎌倉時代までさかのぼり、歴史も深い柿です。渋抜きは、食感を損なわないよう、ドライアイスで脱渋しています。															東広島市	東広島マイスター認証	広島中央農業協同組合	
256	柿	百姓屋の祇園坊あおし柿		種無し渋柿で安芸太田町が生産量日本一を誇る自慢の柿です。同じ広島県産の西条柿と比較して実が非常に大きく肉質が緻密であることが特徴です。あおし（渋抜き）後はメロンにも勝るとも劣らないさっぱりとした上品な甘さと香りが楽しめます。全国的な知名度はないものの広島県内では根強い人気を誇り高級柿として認知されています。															安芸太田町	広島県産応援登録制度商品	株式会社百姓屋	<a href="https://www.hyakusyoyaya.jp/">https://www.hyakusyoyaya.jp/</a>
257	すもも	すもも		福山市および呉市蒲刈町を中心に栽培されています。出荷は6月上旬頃から始まります。大きさは100g前後で、一口で食べられる大きさです。甘さの中に酸味があり、気温が高くなる初夏にピッタリの果実です。															福山市、呉市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
258	梨	世羅幸水農園 世羅梨		市場でも評価の高い世羅梨は、広島県の地域産業資源としても認定されています。													世羅町	広島県産応援登録制度商品	(農) 世羅幸水農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/40">https://hiroshima-ouen.com/40</a>
259	梨	世羅なし(幸水、豊水)		大規模な園地造成によって出来上がったなしの一大産地である世羅地域の特産である。夏から初秋にかけて瑞々しい果実と優しい甘さで人気が高い。近年では、貯蔵技術の向上により、ゴールデンウィーク前後まで貯蔵できる。		○	○	○	○	△							世羅町		世羅幸水農園 世羅大豊農園	<a href="https://www.sera-kousui.jp/fruits/nashi/">https://www.sera-kousui.jp/fruits/nashi/</a> <a href="https://www.taihofarm.com/">https://www.taihofarm.com/</a>
260	バナナ	美バナナ		グロスマシエル種の皮ごと食べられるバナナを自然豊かな世羅高原の気候を生かし栽培期間中農薬・化学肥料不使用で栽培しています。国産バナナの中でも身がしっかりしており、食べ応えがあります。													福山市	広島県産応援登録制度商品	オオキファーム/大木建設(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2504">https://hiroshima-ouen.com/2504</a>
261	バナナ	ヒロシマPEACEバナナ		一般的に市場に出ているバナナの平均糖度は18.3度ですが、ヒロシマPEACEバナナは平均24.8度という驚きの甘さを体験することができます。無農薬で栽培しておりますので、安心安全です。		○	○	○	○								東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 勝梅園	
262	びわ	露地・ハウスビワ		安芸津町は、中国地方随一のビワの産地として有名です。露地ビワは、栽培面積は約13.5ヘクタール、出荷量約45トン、おもに大芝と小松原で栽培されており、季節感のある果実として喜ばれます。6月の梅雨の合間をぬって収穫されます。また、大芝島のハウス団地は1987(昭和62)年新農業構造改善事業で約0.6ヘクタール整備され、品質のよいハウスビワが生産されています。ハウスビワの出荷量は約1トンで、露地ものよりおよそ3カ月くらい早く出荷されるので、高価な贈答用となっています。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		東広島市		東広島市ブランド推進課	<a href="https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7326.html">https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7326.html</a>
263	ぶどう	ピオーネ		ピオーネは黒色ぶどうで大粒であることが特徴です。糖度も高く上品な香りをもっています。種無し処理を行っているぶどうです。													福山市、尾道市、三原市、竹原市、三次市、世羅町		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
264	ぶどう	シャインマスカット		シャインマスカットは全国的に栽培が拡大している品種です。皮ごと食することができ、甘みが強いことから人気のある品種です。果皮は黄緑色でマスカット香を有しています。														福山市、尾道市、三原市、竹原市、三次市、世羅町		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
265	ぶどう	久和田農園のこだわりシャインマスカット		皮ごと食べられる種なし芳醇なマスカットの香り、甘味抜群のジュシーなぶどうです。														三原市	広島県産応援登録制度商品	久和田農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1801">https://hiroshima-ouen.com/1801</a>
266	ぶどう	デラウェア		デラウェアは小粒のぶどうで種無し処理をされています。ほのかに香りをもち、強い甘みのなかにほのかな酸味をもっています。皮離れが良く、手でつまんで果肉のみを食べることができます。														尾道市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
267	ぶどう	ニューベリーA		マスカット・ベリーAの種なし処理が行われたものである。ブドウの中では中玉で、マスカット香と甘酸っぱさの強い品種である。1972年に福山市沼隈町で全国に先駆け種無しベリーAの商品化に成功しました。種無しベリーAは「ニューベリーA」の名称で親しまれています。糖度は18度前後で適度な酸味もあり、濃厚な食味が特徴です。														福山市		広島県果実農業協同組合連合会・JA福山市 (沼隈ぶどう選果場、瀬戸ぶどう即売所)	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a> <a href="https://www.ja-town.com/shop/e/en-umakuma/">https://www.ja-town.com/shop/e/en-umakuma/</a>
268	ぶどう	三次ピオーネ		ピオーネは、カノンホールマスカットと巨峰を掛け合わせてできた最高級ぶどう。昼夜の温度差が大きい三次地域の気候特性により、糖度が高く果実も大きく着色良好で、まさに「黒い真珠」のようなぶどうです。品質・規格の統一が図られ、夏果実のギフトの最高級ぶどうとして県内外で認知されています。														三次市	みよしブランド	農事組合法人三次ピオーネ生産組合	<a href="http://miyoshipione.jp/pc/index.htm">http://miyoshipione.jp/pc/index.htm</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
269	ぶどう	三次ピオーネ (冷凍前処理) 顆粒		ピオーネは、カノンホールマスカットと巨峰を掛け合わせてできた最高級ぶどう。昼夜の温度差が大きい三次地域の気候特性により、糖度が高く果実も大きく着色良好で、まさに「黒い真珠」のようなぶどうです。 品質・規格の統一が図られ、夏果実のギフトの最高級ぶどうとして県内外で認知されています。 ※出荷可能時期外でも、事前に連絡があれば冷凍による保存が出来ます。 ㈱XENGROUPの食品熱変換装置(特許出願中)による冷凍前の状態で鮮度、味覚を長期保存する新技術で三次ピオーネの旬のままの顆粒を提供します。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市	みよしブランド	農事組合法人三次ピオーネ生産組合 株式会社 XENGROUP	<a href="http://miyoshipione.jp/pc/index.htm">http://miyoshipione.jp/pc/index.htm</a>	
270	ぶどう	河内ぶどう		河内のぶどうはハウス栽培で、鉢や箱の中で根の広がりを制限して育てる「根域制限ぶどう」です。賀茂台地に降り注ぐ豊かな日光と清涼な水で大切に育てられ、先端技術で磨かれたみずみずしくて芳醇なぶどうです。												東広島市		東広島市ブランド推進課	<a href="https://www.city.hiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7326.html">https://www.city.hiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7326.html</a>	
271	ぶどう	すざわ果樹園ぶどう		自然豊かな大地の広がる東広島市志和町で愛情込めて育てられた美味しいぶどう。豊富な品種のブドウがおいしさと品質にこだわり栽培されており、それぞれ違う味わいや香りが楽しめます。 ※現在は提供可能時期8月～だが、5月に提供することも可能となるよう調整予定。			△	△	△	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部 すざわ果樹園	<a href="http://www.suzawafarm.jp/">http://www.suzawafarm.jp/</a> <a href="https://hiroshima-ouen.com/1605">https://hiroshima-ouen.com/1605</a>	
272	ぶどう	神石高原ピオーネ		神石高原町は標高500m～700mの山間に位置する冷涼地帯で温度差が激しいため養分の転流が多いので、ぶどうを栽培する適地となるので色つき食味は良好です。 通常ぶどうは片手で房から果実を簡単に取ることが出来ますが、当産地のぶどうは房にびっしりと大きな果実がついているので両手を使わないと房から果実が取れない位のしっかりとした房です。										○	○	○	神石高原町	広島県産応援登録制度商品	福山市農業協同組合 神石高原ぶどう部会	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1800">https://hiroshima-ouen.com/1800</a>
273	ブルーベリー	ブルーベリー		一部ではハウス栽培が行われ5月上旬から出荷が始まります。品種をリレーしながら8月中旬ごろまで出荷が行われます。収穫後、100g入りのカップに小分けされ出荷されます。また、暑さに弱いため、早朝の涼しい時間帯に収穫しています。													福山市、大崎上島町、江田島市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
274	ブルーベリー	ブルーベリー		西日本での栽培の先駆けとなった本町のブルーベリーは、目の健康に良いとされるアントシアニン含有量日本トップクラスです。						○	○	○	○				大崎上島町	農事組合法人神峯園	<a href="http://www.shinpoen.com">http://www.shinpoen.com</a>	
275	桃	阿部白桃		阿部白桃は、標高の高い三原市大和町にも適した品種として生み出されました。デリケートな性質から傷がつかないようにひとつずつ手作業で袋掛けし、本来なら簡易的に袋の口を縛るところを、三角掛けと呼ばれる特別な袋の掛け方で雨水の侵入を完全に防ぎます。大きなもので1kg近くあり、サクサクとした珍しい食感が特徴です。										○			三原市	阿部農園	<a href="http://abenouen.flips.jp/?page=menu1">http://abenouen.flips.jp/?page=menu1</a>	
276	桃	もも		尾道市を中心に栽培されています。各品種の旬の期間が短いため、ハウス物から始まり、品種をリレーしながら出荷が行われています。													福山市、尾道市	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>	
277	りんご	りんご		庄原市は、広島県でも北部の中国山地に位置しており、涼しい気候によって朝夕の寒暖差も大きいこともあり、りんご栽培に適しています。そのため、美味しいりんごで有名で、高原で育ったりんごは非常に実が締まっており、酸味と甘みのバランスが絶妙でその独特の味わいが特徴です。													庄原市	鉄岡リンゴ園 小奴可観光リンゴ園 組合 高野果樹園芸組合 白根リンゴ農園		
278	りんご	豊栄りんご		広島県内で最南端にある2箇所の観光りんご園で9月から11月までりんご狩りが楽しめます。ひんやりとした澄んだ空気をいっぱい吸い、太陽をいっぱい浴びたりんごです。つがる、千秋、ジョナゴールド、ふじ等。													東広島市	東広島市ブランド推進課	<a href="https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7326.html">https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7326.html</a>	
279	みかん	広島みかん		広島みかんは10月：極早生うんしゅう、11月：早生うんしゅう、12月：「いしじ」・普通うんしゅうとリレーされながら出荷されます。瀬戸内の島しょ部で水はけの良い石垣の段々畑で栽培されています。12月に出荷される「いしじ」は広島県で見つかったみかんです。甘みの強さが特徴のみかんです。	○	○											尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	登録商標 第5012336 広島県応援登録制度商品	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
280	みかん	亀ちゃんみかん		瀬戸内海の離島という条件の中、日当たりが良く気温もみかんの生育に適している最高の環境で育ったみかんです。 夏日の日当たりが良い段々畑で、土作りにこだわり、農薬は通常の三分の一にまで抑えできるだけ農薬を使用しないようにしています。	○	○											大崎上島町	広島県産応援登録制度商品	亀田農園(株)	<a href="https://hiroshima-ouen.com/703">https://hiroshima-ouen.com/703</a>
281	甘夏	甘夏		甘夏は1月～2月にかけて収穫を行います。収穫直後は酸味が強いので、春まで貯蔵することで食味を向上させます。やや汗ばむ3月～4月頃が食べ頃の季節です。皮が厚いため、手で剥いて食します。果汁たっぷりの果肉と爽やかな甘味が特徴です。				○	○								尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
282	清見	清見		「清見」は冬を越して3月頃に収穫される品種です。果肉がやわらかく果汁がタップリなのが特徴です。皮はやや厚いですがオレンジの香りがあり風味のよい果実です。また、しらぬひやせとかなどの優良品種の親としても有名です。				○	○								尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
283	しらぬひ(デコボン)	しらぬひ(デコボン)		しらぬひ(デコボン)は清見とボンカンの掛け合わせによって生まれた品種です。果実上部が凸状になるのが特徴です。また、全国統一の糖酸基準を満たしJAから出荷されたものは「デコボン」の名称で販売されます。大玉で房も大きく食べごたえがあります。			○	○	○								尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
284	せとか	せとか		「せとか」は主にハウス栽培にて生産が行われており、美しい外観から「かんきつの女王」ともいわれます。外皮は赤橙色で非常に皮が薄いです。甘みが強くトロリとした果肉が特徴です。	○	○											尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
285	ネーブル	ネーブル		「ネーブル」は「おへそ」を意味し、果実下部におへその様なくぼみがあるのが特徴です。広島県の生産量は全国一です。甘味と酸味が強く濃い味わいになることに加え、果実からはオレンジの香りが漂います。	○	○	○										尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市		広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>
286	はっさく	広島はっさく (普通はっさく 紅はっさく)		はっさくは、広島県因島で160年前に発見されたかんきつで、県内かんきつ産地で栽培されています。甘さの中に、はっさく特有のほろ苦さを持っており、ファンの多い柑橘です。	○	○	○	△	△								尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	登録商標 第5016426 広島県応援登録制度	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/705">https://www.hiroshima-ouen.com/705</a>

貯蔵により対応可能



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
287	はるか	はるか		「はるか」は見た目が黄色いため強い酸味を想像される柑橘ですが、酸味はなく他のかんきつとも異なる甘みの特徴です。果皮がやや厚く、ヘタの下部を中心として種子が多いことから、当会では「はるかカット」と称した切り方をおススメしています。													尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>	
288	はるみ	はるみ		広島県のはるみの生産量は全国一です。旬の時期は1月下旬～2月で、「しらぬひ」とは姉妹関係になります。果皮は手で剥きやすく、果肉もみかんに比べると大粒でぷりぷりとしているのが特徴です。		○	○										尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>	
289	ポンカン	ポンカン		ポンカンはみかんに引き続いて出荷され、手で皮が剥け、サイズも小ぶりなことから老若男女に人気のかんきつです。ポンカン特有の香りも特徴です。		○	○										尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a>	
290	みずき	瑞季	 <small>カンキツ新産種「瑞季」</small>  <small>スマイルカット</small>	カンキツ「瑞季」は、令和元年11月20日に品種登録（登録番号27604号）になったばかりの新品種です。まだまだ生産量は少なく、現時点では、希少価値のあるものです。3月に収穫したものを貯蔵庫で熟成させ、ゴールデンウィーク前後からおいしく食べられます。種子が少なく高糖度で、カットフルーツ等で美味しく食べて頂けます。													東広島市（安芸津町）尾道市（瀬戸田町）	育成者権 広島県農業技術センター果樹研究部（JA芸南）（JA三原）	<a href="https://www.pref.hiroshima.lg.jp/sos/hiki/30/kenkyuuseika30-2.html">https://www.pref.hiroshima.lg.jp/sos/hiki/30/kenkyuuseika30-2.html</a>	
291	レモン	広島レモン		「広島レモン」の生産量は全国一です。防腐剤、ワックスを使用していないため、皮ごと丸ごと安心して使用できます。露地物は10月から、5月頃～貯蔵物、7月頃～ハウスレモンの出荷を行っており周年供給の体制となっています。また、10月～12月の露地レモンとハウスレモンは果皮が緑色のグリーンレモンでフレッシュな香りが特徴です。1月～5月と貯蔵物のイエローレモンは果汁がタップリです。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	登録商標 第5106630ザ・広島ブランド 広島県応援登録制度	広島県果実農業協同組合連合会	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/194">https://www.hiroshima-ouen.com/194</a>



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
292	レモン	広島レモン「赤秀 (あかしゅう)」		生産量は日本一を誇る「広島レモン」。温暖な瀬戸内の気候に育まれ、太陽をいっぱい浴びた果実は香り高く、清涼感バツグンです。その中でも厳選された赤文字の「秀(しゅう)」は外観も良い一級品。													尾道市、三原市、竹原市、大崎上島町、東広島市、呉市、江田島市	ザ・広島ブランド	JA広島果実連 (広島県果実農業協同組合連合会)	<a href="http://fruit-morning.com/">http://fruit-morning.com/</a> 常温
293	レモン	はざま農園のこだわりレモン		・夏場の定期灌水により果汁たっぷりのレモンです。 ・出荷時期10月から5月まで可能です。 ・受注に合わせた1級品から3級品(加工用)まで販売が可能です。													呉市	広島県産応援登録制度商品	狭間農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1396">https://hiroshima-ouen.com/1396</a>
294	レモン	ちっちゃい島のレモン		・夏場の定期灌水により果汁たっぷりのレモンです。 ・受注に合わせた1級品から3級品(加工用)まで販売が可能です。													呉市	広島県産応援登録制度商品	株式会社狭間農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1492">https://hiroshima-ouen.com/1492</a>
295	レモン	エビス農園 国産オーガニックレモン		希少な国産オーガニックレモン。獲れたてフレッシュ、皮まで安心して召し上がって頂けるレモンです。10月より香り爽やかなグリーンレモン、12月中旬より果汁たっぷりのイエローレモンをお楽しみいただけます。													呉市	広島県産応援登録制度商品	エビス農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1781">https://hiroshima-ouen.com/1781</a>
296	レモン	せとだエコレモン		せとだエコレモンは、日本一の生産量を誇る尾道市瀬戸田町で栽培された国産レモンの内、広島県特別栽培農産物に認定されたレモンのみ「せとだエコレモン」と商品化しており広島レモンの最高峰であるプレミアムなレモンです。さらに、日本一のカキ産地である広島カキのカキ殻を使用したマリンカルを施用し環境循環型農業にも取り組んでいます。													尾道市瀬戸田町	広島県特別栽培農産物	三原農業協同組合 柑橘事業本部	<a href="https://www.jamihara.or.jp/">https://www.jamihara.or.jp/</a>
297	レモン	ハートレモン		広島県特別栽培農産物に認定された「せとだエコレモン」にハートの型枠をはめて、レモンの樹上でハートレモンを栽培しています。「ハートレモン」は登録商標第6463694号を取得しており生果やシロップ漬け、ドライフルーツ等に幅広く利用されています。													尾道市瀬戸田町	登録商標 第6463694号	三原農業協同組合 柑橘事業本部	<a href="https://www.jamihara.or.jp/">https://www.jamihara.or.jp/</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
298	レモン	貯蔵レモン		貯蔵レモンは、冬季に収穫したものを低温庫において、保管しておいたもので、フレッシュさを維持しているのが特徴です。 長期（6カ月程度）保管するため、収穫方法は衝撃や傷といった腐敗の原因を極力回避しながら収穫します。また専用のトレイに入れて、果実1個1個を丁寧に袋詰めてして鮮度を保持するとともに、専用トレイに入れて潰れなどを回避しながら大切に保管したものです。															東広島市 (安芸津町)	特許権	広島県農業技術センター果樹研究部  (J A芸南) (J A三原) (J A広島ゆたか)	
299	レモン	オーガニックレモン		化学肥料・化学農薬を一切使用しない「有機栽培」という栽培方法でつくられたオーガニックレモンは皮までまるごと食べられます。皮が薄く果汁が多いため色々なシーンで活躍できます。															大崎上島町	広島県産応援登録制度商品	ふじやファーム	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2157">https://hiroshima-ouen.com/2157</a>
300	レモン	大崎上島岩崎農園のハウスグリーンレモン		ハウスのグリーンレモンは皮が薄く、果汁たっぷり。香りもよく、飲み物にぴったりです。夏にハウスグリーンレモンの爽やかな香りと共に酸味の中に甘みも感じられる果実を是非召しあがっていただきたいです。															大崎上島町	広島県産応援登録制度商品	岩崎農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1780">https://hiroshima-ouen.com/1780</a>
301	レモン	あびの島のレモン		1. 呉市豊浜町は日本で最初にレモンが栽培された地の1つとされ、レモン栽培には気候的に適した地域と思われます。 2. 9月第1週まで収穫可能です。(栽培期間中農薬非使用の場合、果実の落下が遅い) 3. まだ科学的な根拠を得るに至ってないが、独特の風味(旨味)があります。 4. 国内産レモンが収穫が少ない時に収穫可能です。															神石高原町	広島県産応援登録制度商品	(株)神石高原	<a href="https://hiroshima-ouen.com/804">https://hiroshima-ouen.com/804</a>
302	果物	くらかけ果菜園の果物		大竹特産のイチジク、柑橘類、柿、栗、梅などを大竹市油見と立戸の畑で栽培をしています。イチジクは蓬萊柿。柑橘の品種は石地、青島、興津。晩柑橘は八朔、甘夏に加え晚白柚、文旦、スイートスプリング、チャンドラボメロなど珍しいものもあります。栗は岸根栗、石鎚。柿は太秋、興津20号、伊豆柿、富有柿といったように大竹市の気候に適した何れも優良品種、特徴のある品種を選んで栽培しています。															大竹市		くらかけ果菜園	
303	果物	甲斐農園の温州みかん・レモン		瀬戸内海に面する安芸津町で、ハウスと露地栽培を組み合わせたレモン等の栽培を行っております。東広島市産の温州みかんとレモンを1年中使っていただけるよう頑張ります。															東広島市	東広島マイスター認証	甲斐農園	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
304	米	広島県産 恋の予感		粒の大きさはやや大粒で、食べたときの粒感が特徴です。 大粒で他の食材と一緒に食べても粒感が損なわれず、酢めし、炊き込みご飯、丼・カレー・中華料理など業務用炊飯米に適しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/443">https://hiroshima-ouen.com/443</a>
305	米	JAの選りすぐり米 広島県産あきさまん		「JAの選りすぐり米」は、選定された原料玄米を使用した、厳しい品質基準に適合した良いお米を選定して出荷しています。 【原料玄米の3つの基準】 ①使用した農薬や肥料等の栽培履歴を確認できたもの。 ②外観品質・成分分析等厳格な品質基準をクリアしたもの。 ③農産物検査で「1等米」に格付けされたもの。 冷めても固くなりやすく、おむすびやお弁当に適したお米です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/509">https://hiroshima-ouen.com/509</a>
306	米	JAの選りすぐり米 広島県産あきさかり		「JAの選りすぐり米」は、選定された原料玄米を使用した、厳しい品質基準に適合した良いお米を選定して出荷しています。 【原料玄米の3つの基準】 ①使用した農薬や肥料等の栽培履歴を確認できたもの。 ②外観品質・成分分析等厳格な品質基準をクリアしたもの。 ③農産物検査で「1等米」に格付けされたもの。 「コンヒカリ」の孫にあたる「あきさかり」は、ほどよい粘りと、ほのかな甘み、美しいツヤが自慢のお米です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/545">https://hiroshima-ouen.com/545</a>
307	米	カーブ応援米		カーブ応援米は、精米商品で唯一の広島東洋カーブ共同開発商品です。 JAグループ広島は、地産地消を通じて「豊かな地域作り」に取り組んでおり、その取り組みの1つとして、広島で活躍しているカーブ球団と、地域応援米の共同企画を行っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/546">https://hiroshima-ouen.com/546</a>
308	米	JAの選りすぐり米 広島県産こしひかり		JAの選りすぐり米広島県産こしひかりは、選定された原料玄米を使用した、厳しい品質基準に適合した良いお米を選定して出荷しています。 【原料玄米の3つの基準】 ①使用した農薬や肥料等の栽培履歴を確認できたもの。②外観品質・成分分析等厳格な品質基準をクリアしたもの。③農産物検査で「1等米」に格付けされたもの。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/801">https://hiroshima-ouen.com/801</a>













番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
314	米	恋の予感 (特別栽培米)		うまみ成分が高く、淡白であっさりした味のお米。冷めてもおいしいため、お弁当やおにぎりなどで味わうと、美味しさを実感することができます。福山市で研究開発された福山生まれのお米で、名前には「ひとたび食べると、恋するときめきや、情熱があふれ出てくる気持ちになるような米になってほしい」という気持ちが込められています。日本穀物検定協会の令和3年産食味ランキングでは、最高ランクの「特A」を獲得し、安定して優れた食味であると高い評価を得ている品種です。その中でも、「特別栽培米」は減肥減農薬により環境に配慮した栽培方法で栽培されたお米で、例年広島県の「安心！広島ブランド」の認証を受けており、安心安全な農産物として認められています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	福山市	安心！広島ブランド	福山市農業協同組合	
315	米	食べてみんさいわしらの作った東城米 コシヒカリ		源流の水と、米作りに適した気候、牛糞くん炭堆肥の土づくりで管理された米です。自家堆肥と土壌分析に則した土づくりと農薬を減らした環境負荷の少ない米です。平成28年1月、大阪での「第5回いっちゃんうまい米コンテスト」部門最優秀賞受賞米です。自社にて低温管理・精米しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株) 藤本農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1084">https://hiroshima-ouen.com/1084</a>
316	米	食べてみんさいわしらの作った東城米 ひとめぼれ		源流の水と、米作りに適した気候、牛糞くん炭堆肥の土づくりで管理された米です。自家堆肥と土壌分析に則した土づくりと農薬を減らした環境負荷の少ない米です。平成28年1月、大阪での「第5回いっちゃんうまい米コンテスト」入賞米 弊社では第1回のコンテストでも優勝経験があり、自社低温管理、自社精米にて高品質な米を生産しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株) 藤本農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1087">https://hiroshima-ouen.com/1087</a>
317	米	食べてみんさいわしらの作った東城米 アイガモひとめぼれ		アイガモを田に放し、除草、除虫を行い、農薬を使わない栽培方法です。源流の水と、米作りに適した気候、牛糞くん炭堆肥の土づくりで管理された米です。自家堆肥と土壌分析に則した土づくりと農薬を使わない環境負荷の少ない米です。自社低温管理、自社精米にて高品質な米を生産しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株) 藤本農園	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1086">https://hiroshima-ouen.com/1086</a>
318	米	特別栽培米 広島県庄原市産 里山の夢あきさかり		里山で伐採された竹を粉砕し、堆肥と合わせて発酵・散布することで微生物が活性化。水稲にあった土づくりを研究し、さらに農薬と化学肥料を5割削減した特別栽培米です。G7広島サミットではGAP認証を受けた生産者のみ原料として使用も可能です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録商品 GAP認証	全国農業協同組合連合会広島県本部 ・庄原里山の夢ファーム	<a href="https://www.hiroshima-ouen.com/267">https://www.hiroshima-ouen.com/267</a> <a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/iine/shouhin/img/musubi03_pop.pdf">https://www.zennoh.or.jp/hr/iine/shouhin/img/musubi03_pop.pdf</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
319	米	比婆の神米 (ひばのかんべい)		庄原市ブランド米推進協議会では、環境資源の活用と安全・安心で減農薬・減化学肥料による良質米の生産を基本としている。また、比婆の神米は、米の食味向上に、粉碎した竹を混ぜた堆肥を1t/10a以上投入など、健康な土づくりにこだわっており、食味に影響するタンパク含有量が低く、大阪で開催された米コンテストでも上位入賞を果たしています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市		西城町美味しい米づくり研究会 事務局：庄原農業協同組合	
320	米	四八米こしひかり 酵素プレミアム		上下町には、国内でも珍しい三国分水嶺があり、そこからのきれいな水と、昼夜の寒暖差もあり、土壌は※砂壤黒ホコです。その為、食味の高いお米になります。さらに酵素を種から実るまで3~5回散布し、昨年から、高次元光触媒も同時に散布。その光触媒には、化学物質を浄化する作用がある為、元々農薬も2回しか散布しておりませんが農薬を使用せずに栽培することが可能だと考えております。酸化が通常のお米より遅く、炊くと白く輝きのあるお米である為、お客様からもどうしてこんなに白いかと、嬉しいお声を頂いております。 ※砂壤黒ホコ=砂状の土壌、腐葉土にミネラルがたっぷり含まれておりお米作り最適。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	府中市	広島県産応援登録 制度商品	(株)マサシロ	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1776">https://hiroshima-ouen.com/1776</a>
321	米	備後の恵み® お心づくし		私の住む地区の先には、集落や農地もありません。山椒魚の住む清流、ミネラルを豊富に含んだ山水を使用して栽培しています。種子消毒も塩水選と60度の温水殺菌のみです。栽培期間中、農薬・化学肥料不使用です。最上流の農地で栽培したもののみで、農薬ドリフトや生活排水混入もありません。	○	○	○	○							○	○	府中市	広島県産応援登録 制度商品 安心！広島ブランド	池田 眞治	<a href="https://hiroshima-ouen.com/1975">https://hiroshima-ouen.com/1975</a>
322	米	こしひかり		栽培期間中、農薬・化学肥料5割減のお米です。地元上下の黒毛和牛牛ふん堆肥を使用し、追肥を魚粉で行い食味を向上させます。	○	○	○	○	○	○					○	○	府中市	安心！広島ブランド	池田 眞治	





番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
323	米	こしひかり		「こしひかり」は、県内で最も多く栽培されている人気品種で粘りが強く、甘みのあるお米です。特別栽培米は、化学農薬、化学肥料の使用を当地比5割減で栽培し安心！広島ブランドを取得したお米です。 JA庄原管内では、土壌・水・空気など地域の自然環境に配慮した栽培方法に取組み、生産者・消費者の安全・安心を考えた持続可能な環境にやさしい環境保全型稲作に取り組んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	府中市	安心！広島ブランド	庄原農業協同組合	
324	米	こしひかり（玄米）		「こしひかり」は、県内で最も多く栽培されている人気品種で粘りが強く、甘みのあるお米です。化学肥料不使用で栽培し、安心！広島ブランドを取得したお米です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	府中市	安心！広島ブランド	泉 浩二	
325	米	府中市の岳山清流米 コシヒカリ		備後の秀峰岳山の清流で栽培したコシヒカリ米です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	府中市		農事組合法人 上下南農産	
326	米	こしひかり		府中市の最北端にある上下町小堀は、竜王山(標高768m)の麓から流れ出る綺麗な水に恵まれた標高470mに位置します。 冬は雪が多く降り、寒い所です。盆を過ぎると、昼夜の寒暖差が大きく、作物の食味が良くなります。 この気候条件のもとで手間暇かけて育てた、栽培期間出来るだけ農薬を減らして作ったこだわりの美味しいお米です。 皆様の幸せと健康を考えた健康食品の万田酵素を散布して育て上げたお米は、甘味・粘り・艶が一味違います。 是非一度ご賞味ください。 平成19年に開催された第9回 米・食味分析鑑定コンクールで特別優秀賞を受賞しました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	府中市		古森農場米穀	
327	米	栗谷産のヒノヒカリ		山紫水明の地、三倉岳の麓で生産されたおいしい「ヒノヒカリ」です。 マロンの里交流館で販売をしています。 幅広い人達に美味しいお米を食べてもらえるように、平成25年8月に「栗谷産ヒノヒカリ出荷組合」を設立し、共同で集荷・販売をしています。 JA職員による等級検査も受けており、安心して食べてもらえます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	大竹市		栗谷産ヒノヒカリ出荷組合	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
328	米	恋の予感		高温耐暑品種「恋の予感」は、粒がしっかりと張っていて、もちっとしたかみ応え。冷めても硬くなりにくいのが特徴。 日本穀物検定協会が発表した2021年産米の食味ランキングで、広島県産で唯一、初の最高ランク「特A」に選ばれています。 なかでも、東広島市内産「恋の予感」については、オリジナルパッケージを製作したり、お米コンテストの実施をしたり、特徴的なPRを行っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市		広島中央農業協同組合	<a href="http://www.ja-hirochu.or.jp/wp/archives/4436">http://www.ja-hirochu.or.jp/wp/archives/4436</a> <a href="https://life.ja-group.jp/food/okome/detail?id=166">https://life.ja-group.jp/food/okome/detail?id=166</a>
329	米	酒米		高屋町造賀において、酒造りに適した品種「山田錦」を栽培している。起伏平原。周囲を300～500mの山に囲まれた高原盆地で標高は300m前後。 酒造りに欠かすことのできない精米技術も、精米機トップメーカーの存在もあり、県内で培われてきました。 独自に酒米の品種改良が進められ、生産者が行政・JAグループと一体となって栽培技術を向上させてきており、県内の酒造りの根幹を担う産品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市		全国農業協同組合連合会広島県本部（広島中央農業協同組合東広島市酒米栽培推進協議会）	<a href="https://www.zennoh.or.jp/hr/iine/sakamai_hiroshima/">https://www.zennoh.or.jp/hr/iine/sakamai_hiroshima/</a>
330	米	米		東広島市は古くから豊かな水と肥沃な土壌に恵まれた穀倉地帯として知られていました。南部から北部への標高差を活かし、それぞれの気候にあったお米を生産しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	広島中央農業協同組合	
331	米	玄米（門藤夢様の安心米）		30年以上も農薬・化学肥料を使用していない同一圃場で栽培された玄米です。有機質肥料とアイガモ除草を使った自然農法なので、“門藤夢様（もんどうむよう）”に安心です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	門藤農園	
332	米	たかちゃん米 にこまる		「にこまる」は、他品種に比べて粒がぶっくりとして食べ応えのあるお米です。ほのかな甘みともちもち感は日本人好みなのでいろんな料理に合いますが、私のおすすめは「塩むすび」です。是非お試しください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	ふあーむたかちゃんち	
333	米	頭崎米（ヒノヒカリ）		頭崎米は広島県産ヒノヒカリで、低農薬、低化学肥料で栽培しています。ホタルが舞う環境で育ったお米をぜひご賞味ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	広島県産応援登録制度商品	農事組合法人さだしげ	<a href="https://hiroshima-ouen.com/446">https://hiroshima-ouen.com/446</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
334	米	サンフレッチェ応援米		JAグループ広島は、地産地消を通じて「豊かな地域作り」に取り組んでいます。 その取り組みの1つとして、広島で活躍しているサンフレッチェチームと、地域応援米の共同企画を行っています。 「サンフレッチェ応援米」は、サンフレッチェ広島の選手たちが練習拠点としている、安芸高田市吉田町で育った「あきさかり」を使用した、精米商品では唯一の同チーム共同企画商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/547">https://hiroshima-ouen.com/547</a>
335	米	豊穰神楽米広島県産こしひかり		JAグループ広島は、地産地消を通じて「豊かな地域づくり」に取り組んでおり、その取り組みの1つとして、神楽協議会と連携し共同企画を行っています。神楽が盛んな安芸高田市と北広島町（JA広島北部管内）で取れたこしひかりを原料に用いています。売上の一部は、関係協議会を通じて「神楽」の更なる振興に役立てられます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市 北広島町	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/632">https://hiroshima-ouen.com/632</a>
336	米	援農あきろまん		あきろまんは寿司米にも使われるような、あつさりとした食味が特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://hiroshima-ouen.com/594">https://hiroshima-ouen.com/594</a>
337	米	援農こしひかり		こしひかりは、しっかりとしたうまみと粘りが特徴で、ツヤも抜群です。 粘りがあって、やわらかく、うまみ、香り、つやなど非常にバランスがよい米です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	
338	米	援農ヒメノモチ		ヒメノモチは餅米で、甘くて柔らかく粘りが強いのが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(有)援農甲立ファーム	<a href="https://hiroshima-ouen.com/596">https://hiroshima-ouen.com/596</a>

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
339	米	井仁棚田米		井仁棚田は、広島市から北西に約60km、標高500mに位置し、平成11年に広島県内で唯一「日本の棚田百選」に選ばれました。四方を山に囲まれ、美しい棚田が広がる姿は霧の中に広がる秘郷「マチュ・ピチュ」をも想像させます。広島市内を流れる太田川の上流に位置していることから、水源涵養や環境、国土保全の観点からも重要な役割を果たしています。 ■世界遺産に匹敵する名水で作られたお米 棚田の源流水を広島国際院大学に分析していただいたところ、旧厚生省「おいしい水の要件」に合致し、世界遺産である屋久島縄文水や白神山地湧水にほぼ匹敵する水質の名水であることが分かり、昼夜の寒暖差と相まって、より一層「甘み」の増したお米が育ちます。 平成27年産米の食味検査を行ったところ、炊飯食味検査85点(良い)と質の良いお米であることが分かりました。(株式会社サタケ穀物分析センターに依頼)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸太田町		小笠原元治	<a href="https://www.furusato-tax.jp/product/detail/34368/4757220">https://www.furusato-tax.jp/product/detail/34368/4757220</a>
340	米	3-R無洗米おおさこしひかり		広島県内の畜産堆肥を使用することで、地域内の資源を循環させて栽培したお米です。農薬や化学肥料を2割以上削減したほどよい粘りとあまみのある美味しい北広島町大朝地区のコンヒカリです。水のみを使用した加工による無洗米です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/3-R/product/">https://www.zenoh.or.jp/hr/3-R/product/</a>	
341	米	3-Rおおさこしひかり		広島県内の畜産堆肥を使用することで、地域内の資源を循環させて栽培したお米です。農薬や化学肥料を2割以上削減したほどよい粘りとあまみのある美味しい北広島町大朝地区のコンヒカリです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/3-R/product/">https://www.zenoh.or.jp/hr/3-R/product/</a>	
342	米	3-Rせらにしあきさかり		広島県内の畜産堆肥を使用することで、地域内の資源を循環させて栽培したお米です。農薬や化学肥料を2割以上削減したほどよい粘りとあまみのある美味しい世羅郡世羅町のあきさかりです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅郡世羅町	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://www.zenoh.or.jp/hr/3-R/product/">https://www.zenoh.or.jp/hr/3-R/product/</a>	
343	米	百姓屋のコンヒカリ		安芸太田町の高低差を生かし、寒暖差から出来る「粘り」と「甘み」のあるコンヒカリです。お子様にも喜ばれています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸太田町	広島県産応援登録制度商品	(株)百姓屋	<a href="https://hiroshima-ouen.com/634">https://hiroshima-ouen.com/634</a>	



番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
349	麦	広島県安芸高田産特選もち麦 キラリモチ		JGAP認証農場で栽培された製造工程・管理方法が統一された安心安全のもち麦です。JGAPとは、農場やJA（農協）等の生産者団体が活用する農場管理の基準で、農薬・肥料の管理など、食の安全や環境保全に関する多くの基準が定められています。品種は希少なキラリモチを100%使用。キラリモチの特徴として①炊飯して時間が経っても変色しにくい②大麦独特のにおいが出にくい③水溶性食物繊維（β-グルカン）が豊富、などがあります。また、温度・湿度の変化に合わせた独自の精麦技術で、大粒で栄養価をしっかりと残し、もち麦のぷりぷり感を最大限に引き出しています。食物繊維も他品種と比べ更に豊富です(100g中15.6g、白米の約30倍。※日本食品分析センター及び、財広島県環境保険協会の分析値から算出※精白米の食物繊維量は日本食品標準成分表2015年版（七訂）より）。多く含まれる食物繊維は「便秘改善、食後血糖値を抑える、内臓脂肪減少、悪玉コレステロール減少、高血圧予防」等の効果があるとされています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	株式会社キラリフーズ	<a href="https://www.kirarifoods.com/">https://www.kirarifoods.com/</a>
350	麦	広島県安芸高田市産もち麦		精麦の過程を工夫し、通常よりもキラリモチの特性である「白さ」を際立たせた商品です。保温状態でも褐変しにくく、見た目も白米と大差ないため抵抗なく食べることが出来ます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	<a href="https://hiroshima-ouen.com/2277">https://hiroshima-ouen.com/2277</a>	