

のせでん沿線 回覧板

2020年 春号

土地を知るには、まず

能 のせ 勢町

●能勢栗 銀寄
大粒でパンパンで
丸みがあるのが特徴

●秋鹿酒造
米作りから酒造りまで
一貫生産を行う
全国でも稀な酒蔵



猪 いながわ 名川町

●そば
道の駅「いながわ」にある
「そばの館」では
そば粉 100 パーセントの
蕎麦が味わえる



●糸寒天
良質の天草を原料に
天日乾燥した
最高の品

●しいたけ
兵庫県屈指の産地

名



川 かわにし 西市



●いちじく
完熟のものを 早朝から収穫し
朝早くには市場などに出荷される

- ・いちじくジャム
- ・壺熟カレー
- ・いちじくワイン川西の朝露



●桃
通常 7 月頃にとれる桃よりも
一月早く収穫できる早生 (わせ) 桃

物

から。

豊 とよの 能町

●ヤーコン 
甘みがあり
シャキシャキした食感

●日本酒 右近
豊能町産
「キヌヒカリ」を
100%使用している



ちょっといいこと。 ちょうどいいこと。
のせでん沿線に住もう。

(2020年3月更新)