



3 ニジマス / イワナ / ヤマメ

伏流水の冷たい水で、ニジマス、イワナ、ヤマメが育ちます。臭みがなく、身が締まった高い品質が自慢です。町観光公社では、ますイクラ丼やますバーガーを販売しています。



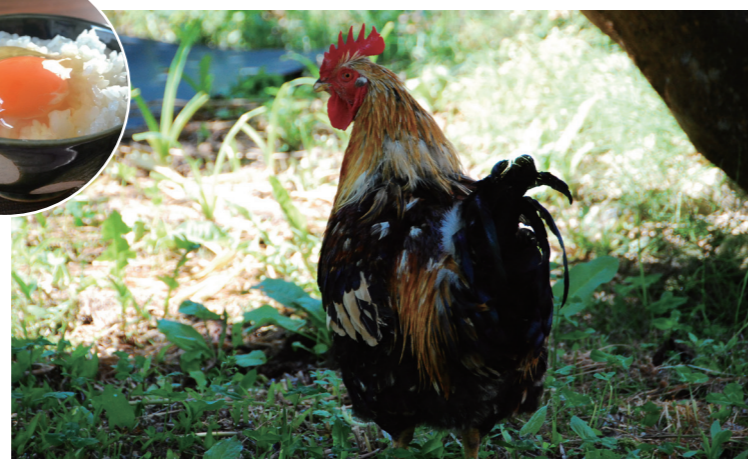
1 蕎麦 そば

会津では昔からそばの栽培が盛んで、そば打ちが伝統の1つです。現在では下郷町の在来種と、町内の在来種より選抜された「会津のかおり」が広く栽培されています。町内の飲食店でも10月には「新そば」ののぼりが並びます。



4 会津地鶏 あいづじどり

昔は鑑賞用だった会津地鶏。適度な歯ごたえとコク、旨味が特徴の地鶏です。町物産館などで販売されている卵は、観光客に人気の商品です。



自然豊かな大地が育む食の源

下郷の特産品

5 リンゴ

昼夜の寒暖差と肥沃な土壌により、下郷町はリンゴの栽培に適しています。町内で栽培されている主な品種は「ふじ」、「つがる」、「ひめかみ」です。



2 じゅうねん エゴマ / 荳胡麻

シソ科のエゴマを、会津地方では「じゅうねん」と呼びます。タンパク質、脂肪、ミネラル、ビタミンを含む栄養価の高い食品です。「じゅうねん味噌」や「エゴマ油」として販売されています。「しんごろう」は、じゅうねん味噌を使った郷土料理。新米ができたところに作られます。



6 食用ほおずき

ほおずきは、赤い提灯がぶら下がったような姿が愛らしく、古くから下郷町で親しまれてきました。町で昔から自生していた食用ほおずきは、一般的に知られる食用ほおずきより一回り小さいことが特徴です。



しんごろうはほとんどの地区で丸く成形(右)しますが、南倉沢地区では細長い形(左)です。