



「ほおずき姫」
はじめまして!!

この度、下郷町と南会津町で長年作り継がれてきた「食用ほおずき」を町内外にPRし、生果や加工品の販売促進による地域活性化を図るため、会津大学短期大学部、下郷町、南会津町、福島県が連携し、愛称を「ほおずき姫」と命名しました。

各地で栽培されている園芸種の食用ほおずきと比べて実が小さいのが特徴です。

南会津地方で昔から作られてきた食用ほおずきです。



ほおずき姫の生果

一株にたくさんの実がつく千成ほおずきの仲間です。

食用ほおずきは地元でも意外と知られていません。



花及び着果状況

実の色は優しい橙色。糖度は10~14度（桃と同じくらい）です。

甘くてフルーティな香り、ジューシーな食感です。

「ほおずき姫」は、南会津地方ならではの味覚です。
直売所や道の駅などで販売されています。
ぜひご賞味ください!!

【ほおずき姫を使った加工品の例】

下郷町、南会津町の事業者による加工品が南会津地方の直売所や道の駅などで販売されています。生で食べてもおいしい「ほおずき姫」ですが、加工品もぜひお試しください。



デニッシュ



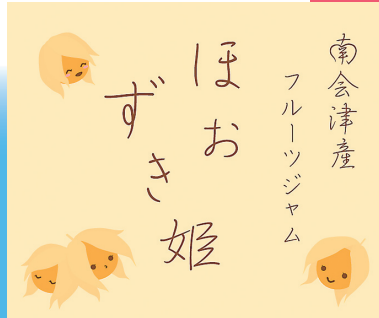
ジャム



アイスクリーム



ほおずき姫イメージデザインの例



町、県では地域産業6次化を推進するため、加工に関する支援を行っています。「ほおずき姫」の命名とあわせて、イメージデザインも制作しました。愛称とイメージデザインは、ほおずき姫を用いた商品に御利用いただけます。*

※イメージデザインの使用については、福島県南会津地方振興局への申し込みが必要です。



イメージデザインの考案者 会津大学短期大学部の学生さん方

「ほおずき姫」は加工もできます!!

『ほおずき姫』に関する問い合わせ⇒ 福島県南会津農林事務所企画部 0241-62-5252

【各町の窓口：生産・加工に関すること】

下郷町在来食用ほおずき普及会（役場産業振興班内） 0241-69-1188

南会津町農商工連携ネットワーク協議会（田島農村環境改善センター内） 0241-66-3600

【「ほおずき姫」の名称・イメージデザインの利用に関すること】

福島県南会津地方振興局 0241-62-5207

【栽培技術・加工支援に関すること】

福島県南会津農林事務所農業振興普及部 0241-62-5262

// 企画部 0241-62-5252