



加東市  
Special product  
**特産品**

■特産品に関する  
お問い合わせ  
一般社団法人 加東市観光協会  
0795-48-0995



### 鯉のぼり

加東市の鯉のぼりは「播州鯉」とよばれ、写実的に格調高く品質のよさが高い評価を得ています。明治30年頃から東条地域で始まりました。ひな人形とともに節句を祝う品としてこの地で定着しています。



### ひな人形

明治時代に京都の職人より製法が伝わりました。加東市では「着付師」とよばれる職人が、主に親王雛を作っています。鯉のぼりとともに子どもの誕生を祝い、成長への祈りが込められた日本の美しい伝統文化です。



### ひなこい布

ひな人形の衣装と同じ金襷や縞縁や鯉のぼりの生地を使って丁寧につくられた民芸と小物です。「ひな人形」と「鯉のぼり」から命名されました。



### 酒米山田錦

加東市は、酒造好適米「山田錦」の最高の産地です。日本酒の最高級の原料として全国各地に出荷されています。



### 地酒

市内には蔵元が1社あり、地元の米と豊かな地下水に、杜氏の技を加え、地元の食や文化に根ざした味わい深い地酒を造っています。



### 釣り針

釣り針は加東市の代表的な地場産品です。江戸時代にこの地での職人といわれている小寺彦兵衛が苦心の末、土佐から製法を持ち帰ったことで定着しました。国内生産量の約9割を誇っています。



### 白桃ジャム

上久米地区で生産される完熟桃を使用した、甘みを抑えたヘルシータイプのジャム。



### 播磨やしろ茶

肥えた土質と穏やかな気候が育てたお茶。農林水産大臣賞も受賞し、好評を得ています。



### 三草茶うどん

加東市の特産三草茶をふんだんに使った鮮やかな緑色のうどんです。市内各地で食べられます。



### 伝の助うどん

讃岐うどんと山田錦の米粉をブレンドした「伝の助うどん」讃岐の「コシ」と加東の「もっちり」感がうまくあい、とても美味しく召し上がれます。

0795-48-0995 (一般社団法人加東市観光協会)



### 鮎もなか

飛び鮎の名所鶴竜灘にちなんだお菓子。鮎を形どった最中につぶ鮎がたっぷり入っています。



### 桃

丹精込めて丁寧に育てられた、甘くて美味しい実が人気です。



### 滝野なす

加東市で栽培される品種は、濃い黒紫でつやがほどよく、果皮は柔らかく甘みがあるのが特長です。



### 山の芋

粘りが強く美味な上、栄養分が豊富で美容や滋養強壮に効果があり、名品として有名です。



### 鴨川清水

加東の名水「鴨川清水」はカルシウムなど豊富なミネラル分を含んだ軟水で、すっきりした味わいが特徴です。

0795-48-0995 (一般社団法人加東市観光協会)



### 鮎料理

鶴竜灘が飛び鮎の名所だったことから、鮎料理が名物です。