

天野高原の寒暖差が生み出した
美味しさが凝縮した農産物

天野の米、夏秋キュウリ、夏秋トマト

○特 徴：

標高400mという天野高原の立地条件による、昼夜の寒暖差、冷涼な気候、そして美しい水で生産された農産物の味は格別で、天野ブランドとして有名。

天野の米は粘り気と甘みがあり、炊きたてはもちろんだが、さめても美味しいと評判。また、JAの生産部会で栽培される天野米は、高野山の総本山金剛峯寺に奉納されている。

トマトは甘みと酸味のバランスが絶妙、キュウリは、みずみずしくうま味が濃縮されている。

この地域は比較的専門農家が多い地域でもあり、より手間をかけた栽培を行い、品質の向上に力が注がれている。



○ 旬：

米：周年

夏秋キュウリ：7月～9月

夏秋トマト：7月～10月



○産 地：かつらぎ町天野

○問い合わせ先：JA紀北かわかみ（代表 0736-42-5361）

直売所 やっちゃん広場、天野の里物産販売所ようよって等

○販 売 単 位：直売所等において多様な形態で販売