

旬の県産品～早春～



かながわ農林水産ブランド戦略課

TEL:045-210-4046

🌸 神奈川県産「春の七草」

春の七草(せり なずな ごぎょう はこべら ほとけのざ すずな すずしろ)が、県内2つの生産者グループで生産されています。

①横浜市神奈川区の「七草研究会」(会長 加藤辰彦氏)

1982年結成、全国でも先駆けて七草パックを手がけたグループ。農家3軒で、35万パックを出荷しています。

＜問い合わせ先＞JA横浜 神奈川地区営農経済センター TEL:045-488-3420

②横須賀・三浦の「三浦七草会」(会長 岩崎重夫氏)

農家5軒で1989年から生産開始、関東以北に向け110万パックを出荷しています。

＜問い合わせ先＞有限会社 岩崎ファーム TEL:046-848-0202

本日飾っているのは、三浦七草会が作られた、春の七草鉢植えです。ご家庭で使いやすい神奈川県産「春の七草」パックも、百貨店やスーパーマーケット等で、広く販売されています。お正月明け、ご馳走で疲れた胃腸に優しい“七草がゆ”。ぜひ県産の七草でお試ください。



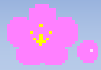
🌸 三浦だいこん (みうらだいこん)

三浦半島で、練馬大根と高円坊大根の自然交配でできたといわれています。真っ白で、中央部がふくらんでおり、重さが2.5～3kg、大きいものだと5kgにもなる長くて大きな白首大根です。

肉質はきめ細かく、水分が多いのが特徴です。現在は、三浦市や横須賀市の一部で栽培されているのみですが、三浦特産の冬だいこんとして根強い人気があります。長時間煮ても煮くずれせず、甘みがでるため、煮物がオススメです！

通常量の量販店などではあまり流通がなく、例年12月末の3日間程度しか市場に出荷されないとのこと。その他には生産地である三浦市や横須賀市内の各直売所などで手に入れることができます。





甘玉キャベツ（あまだまきキャベツ）

三浦で採れる甘玉キャベツは、キャベツにして、なんと糖度13度ぐらい。果物並みの甘さを誇っています。生でバリバリ食べてもシャキシャキ！軽く熱を通して、野菜の甘い香りが漂い、もりもり食べてしまいます。大きな紫がかかった外の葉は、餃子等に入れると彩りもきれいです。



秦野のいちご

甘酸っぱく見た目もかわいいいちごは、みんなに親しまれる存在。今では、1年中いちごを楽しむことができますが、ぐっと寒くなるこの時期いちごは、大きくなるのに時間がかかるため、じっくりと糖分が蓄えられ味がのってきて甘くなります。

秦野のイチゴは約9割が章姫（あきひめ）という品種で、酸味が少なく、甘いのが特徴です。品質や味の良さを競う県の品評会では、何度も1位になっています。

この季節には、いちご狩りがオススメ！

いちごの甘い香りがハウスの中に漂っています。

<問い合わせ先>

JAはだの営農課 TEL:0463-81-7718



湘南ゴールド

最近、神奈川県ではかなりお馴染みになってきました湘南ゴールド。

神奈川県農業技術センターが温州みかんの手軽さと黄金柑の美味しさを掛け合わせ黄金柑より一回り大きくむきやすく、今までにない味に12年かけて改良したものです。

上品な甘さと華やかな香りが特徴ですが、出荷時期は3月上旬から1ヶ月と大変短く、収穫量も30tと少ないので、未だ「幻のフルーツ」と言えるかもしれません。

