|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **6** | 松輪サバ | 三浦市松輪で一本釣り漁で漁獲されるサバは、肉付きが良く脂ののった格別な旨さから、松輪の黄金サバと称され、高級食材として使われている。 |
| **7** | みうらの  さざえ・あわび | 横須賀市、三浦市で多く水揚げされている。豊富な海草を食べて育ったさざえは身がやわらかく、磯の風味も格別。あわびも味・香り・歯ごたえがよい。 |
| **8** | 湘南の生しらす | 三浦から小田原の相模湾沿岸で水揚げされる。鮮度が低下しやすいため、獲れた日にしか味わうことができない貴重品である。 |
| **9** | 相模川の鮎 | 相模川の鮎は人気が高く、夏になると多くの観光客が鮎を求めて訪れる。 |
| **10** | 芦ノ湖のわかさぎ | 100年近い歴史をもつ芦ノ湖の特産品。地元のレストラン、食堂の料理として観光客に人気がある。 |

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **11** | 相模湾のアジ | 定置網や一本釣りで漁獲される。主な水揚げ地は、小田原、三浦、真鶴。相模湾を代表する魚の一つ。 |
| **12** | 三浦のだいこん | 三浦大根は江戸時代末期から栽培され、大正時代には産地化された。80年代以降青首系品種が主流となっている。全国的にも生産量が多い。 |
| **13** | 三浦のすいか | 明治16年頃から栽培が始まったといわれている。近年は大玉のスイカに代わり、小玉スイカや楕円形のスイカが増加傾向にある。 |
| **14** | 三浦のとうがん | 昭和末期の「バブル・飽食」の時代に、健康志向に合致した野菜として注目され導入された。全国的にも生産量が多く、三浦の特産として定着している。 |
| **15** | みうらのキャベツ | 明治25年頃から栽培が始まったといわれている。緑が美しく食感に優れた春系のキャベツとして定評がある。三浦市、横須賀市で主に栽培されており、全国的にも生産量が多い。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **16** | みうらのかぼちゃ | 三浦市、横須賀市で多く生産されている。栽培、品質を徹底し、品質も粉質、ホクホク感が特徴の「みやこ」を導入、「こだわりかぼちゃ」として市場評価も高い。 |
| **17** | 湘南のキュウリ | 明治30年代に平塚市で栽培が始まった。平塚、藤沢など湘南地域で多く生産されている。 |
| **18** | 湘南レッド | 昭和28年米国留学青年が持ち帰った品種から県園芸試験場が選抜。普通のタマネギに比べて辛みが少なく水分や甘みがある。 |
| **19** | 神奈川の小松菜 | 明治40年頃、横浜市で栽培が始められ、各地域に栽培が広がった。横浜、平塚、茅ヶ崎で多く生産されている。 |
| **20** | 神奈川のトマト | 県では藤沢市で大正中期に篤農家がガラス温室で栽培したのが最初であるといわれている。横浜、藤沢、川崎、茅ヶ崎、平塚、厚木など県内各地で生産されている。 |

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **21** | みうらの露地メロン | 三浦市、横須賀市で多く生産されている。1975年以降露地栽培可能なネット系メロンが相次いで開発され、三浦半島に定着した。 |
| **22** | 小田原の  梅・梅干し | 小田原の梅は、北条時代に城内や屋敷に梅の植樹を奨励したことが始まりと言われている。梅干しは腐敗防止などの薬効から大変重宝されている。 |
| **23** | 神奈川のみかん | 県西地域の代表作物であり、甘みと酸味のバランスがとれたみかん。県内では、「大津４号」「青島みかん」を中心に栽培している。 |
| **24** | 神奈川のなし | 横浜、川崎、伊勢原、厚木、小田原で多く生産されている。横浜では「浜なし」、川崎では「多摩川梨」、厚木では「あつぎの梨」、足柄地域では、「足柄梨」として親しまれている。 |
| **25** | 神奈川の  キウイフルーツ | 昭和40年代後半に県西地域を中心に産地化。エメラルドグリーンの果肉には、ビタミンＣが豊富に含まれている。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **26** | 神奈川のいちご | 海老名、厚木、秦野、横須賀、平塚、小田原などで多く栽培されている。ハウス栽培で12月から５月まで出荷されている。 |
| **27** | 横濱ビーフ | 厳選した黒毛和種の子牛を指定配合におから、ビール粕を加えた独自の餌でじっくり育てた横濱ビーフは、脂質が良く、まろやかで風味豊かな牛肉。 |
| **28** | 葉山牛 | 三浦半島で生産されている黒毛和牛。優秀な和牛の血統を受け継ぎ、丹誠込めて育て上げた珠玉の逸品。とろけるような脂身と肉の甘味が絶妙のバランス。 |
| **29** | 高座豚（豚肉） | 由来は戦前より旧高座地方で飼われていた中型種が起源。現在では県下で改良飼育され、肉質がきめ細かく柔らかで脂の質が良く、旨みが多いのが特徴。 |
| **30** | 馬絹の花桃 | 花桃は春の訪れを告げる花木で、ひな祭りには欠かせない。川崎では江戸時代中期から栽培されており、品評会でも高い技術には定評がある。 |

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **31** | 湘南のバラ | 昭和30年頃から、栽培したのが始まり。平塚、秦野などの湘南地域で多く生産されている。全国的にも生産量が多い。 |
| **32** | 湘南の  スイートピー | 昭和初期より寒川、海老名、茅ヶ崎を中心に栽培。国内で先駆者的存在で全国的にも生産量が多い。 |
| **33** | 神奈川の  カーネーション | 県のカーネーション生産は、明治の末の露地栽培が始まり。秦野、伊勢原、海老名、寒川で多く生産されている。全国的にも生産量が多い。 |
| **34** | 神奈川の  シクラメン | 平塚、横浜、秦野で主に生産されている。消費地に近いため直売が多い。全国的にも生産量が多い。 |
| **35** | 神奈川のパンジー | 藤沢、横浜、川崎で多く栽培されている。全国的にも生産量が多い。豊富な花の色や飾り方の応用の幅広さが、ガーデニングを始めたばかりの方に人気がある。 |

