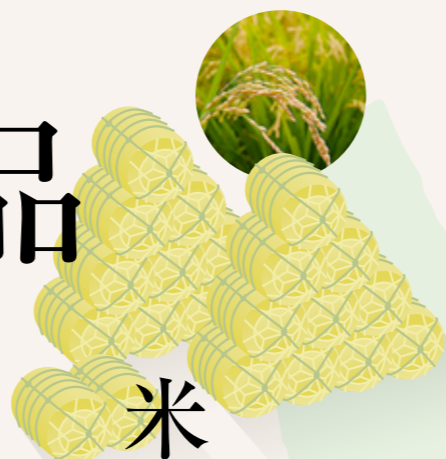


数字で見る逸品

太陽の恵みと温暖な気候のもとで育つ農産物や、相模湾から水揚げされる新鮮で味わい豊かな魚介類。小田原市で生まれる豊かな「食」を数値で紹介します。



米
2,170t

〔平成27年作物統計調査〕

栢山地区を中心にはるみやキヌヒカリ、さとじまん、喜寿糯などの品種が栽培されています。

神奈川県内
収穫量
1位



梅
903t



梨
478t

シャリシャリとした甘みが特徴の「幸水」と、大玉で酸味と甘味のバランスがとれた「豊水」などが、酒匂川流域を中心に栽培されています。

たまねぎ
1,370t



甘くておいしいと評判。有機質をたっぷりと含んだ土壌や、相模湾に近い温暖な気候風土を生かして生産されています。

関東大震災からの復興を助けた足柄茶

小田原を含む丹沢箱根山麓一帯で生産される足柄茶は、関東大震災の復興策として生産が始まりました。霧深い気候と清らかな水に育まれ、ふくよかな香りと深いコクが特徴となっています。



茶
125t



小田原産オリーブ 出荷開始

新たな特産品に育てようと、2014(平成26)年度から栽培が始まったオリーブ。市内産のオリーブでオリーブオイルや新漬物が生産されているほか、収穫祭も開催されています。



オリーブ
160kg

2029年には
20~25t集荷予定

〔小田原オリーブ研究会平成30年度集荷実績〕

関東3大梅林で育つ梅干しのブランド化

「曾我梅林」を中心に栽培され、県下最大の生産量を誇る小田原の梅。中でも小田原オリジナル品種の十郎梅は、果肉が厚くてやわらかいことから、梅干し用品種の最秀品といわれています。さらなるブランド化を推進していきます。



優れた農産物を「小田原いちばやさい」に認定

市場に出荷される野菜や果物の中でも品質の優れた農産物を「小田原いちばやさい」に認定しています。商品のブランド化による、市場の活性化を図っています。



魚介類
1,984t

上位4種	
ブリ類	386t
イワシ類	354t
サバ類	327t
アジ類	156t

〔平成29年度ういちば〕

栄養豊富な相模湾で漁獲された小田原の魚は、「ほどよい脂のり」、「味(甘み)」、「香り」の三拍子揃っている。

伝統のかまぼこ・干物に新名物のかます棒!

地場食材を生かして開発される新商品や新メニュー。ご当地グルメとして評判に。市内の店舗やイベント等で多くの人に楽しまれています。



※特に表記のない場合は「平成18年~19年神奈川県農林水産統計年報」による