



食

- 1 安心安全、皮ごと食べられる「片浦レモン」。
- 2 梅やレモンのワインなど、新しい商品も生まれている。
- 3 温州みかんをはじめ、柑橘類の収穫量は神奈川県内で1位を誇る。
- 4 小田原で育った柑橘類の魅力を生かした加工品の数々。バリエーションも豊富だ。
- 5 「味と香り」に優れた足柄茶。
- 6 酒匂川流域に広がる水田地帯。はるみなどの品種が栽培されている。
- 7 新鮮な小田原産の野菜たち。
- 8 小田原地域産の果実や野菜、器を用いたものが認定される「おだわらスイーツプレミアム」。
- 9 小田原漆器に新鮮な地場食材を盛りつけた「小田原どん」。味も見た目も自慢の逸品。
- 10 歴史ある小田原の練り物。中でも蒲鉾は日本橋出身の職人が江戸後期に完成させたと言われている。
- 11 富士山と箱根の山々を背景に約3万5千本の梅が咲き誇る曾我梅林。



食彩の魅力

多彩な食がそろうまち

温暖な気候と海・山・川が隣接した小田原ならではのロケーション、そこに城下町・宿場町として培われてきた500年の歴史があいまって、小田原の誇るべき食文化が醸成されてきました。色とりどりの多様な食材や、歴史に裏打ちされた確かな伝統を特徴としており、それは今日にいたるまでまちが誇る財産となっています。



小田原柑橘倶楽部
市内有志企業が協力し、地元の農家と商工業者をつなげながら、農商工連携による地域活性化を推進。柑橘類を中心とした加工品の企画販売を展開しています。

伝統を礎に 進化する「食」の現場

蒲鉾、干物、梅干、和菓子、茶の湯など、城下町・宿場町としての歴史や恵まれた環境を生かして育まれてきた小田原の地場産品ですが、その伝統的な技を生かしつつ、こうした地場食材を活用した新たなメニューが、ご当地グルメとして人気を博しています。

伝統工芸の器に、新鮮な地場食材を盛りつけてつくられる「小田原どん」。地元商店が考案した様々なおでん種を、梅味噌を添えていただく「小田原おでん」。個性的で、見た目も味も楽しめる新たな食のシーンが始まっています。

ODAWARA POWER

はなまるキッチン・はなまる農園
代表
石井 久喜 さん
Hisayoshi Ishii

個性豊かな小田原育ちの 野菜や柑橘類

山あり平地ありのこの多様な環境が小田原の特徴です。土壌や気候、傾斜具合など、その土地にあったバリエーション豊かな産品を収穫できることが、小田原の魅力だと感じています。そんな農の輪が広がり、後輩や業種を超えた仲間も増えました。小田原エリアで育った産品を、レストランやホテルはもちろん、ご家庭でも美味しく味わってもらえたらと思っています。

