

## 農産物カレンダー

春

イチゴ(11月～5月)

タケノコ(3月～5月)

タマネギ(4月～8月)

夏

スイカ(6月～10月)

バレイショ(6月～8月)

トマト・ミニトマト  
露地(5月～8月)  
ハウス(10月～7月)

ナス  
露地(6月～9月)  
ハウス(11月～7月)

秋

カンショ(10月～5月)

黒米(11月)

ミカン(10月～12月)

キャベツ(10月～5月)

冬

シイタケ(通年)

ダイコン(11月～4月)

ニンジン(11月～2月)

レタス(12月～2月)

ワサビ(通年)

弘法芋(11月～12月)

※三島・田方地区で生産している主な農産物の収穫時期です。

## スイカ(函南町)



ツルが付いた<sup>㊦</sup>のスイカは新鮮な証拠。火山灰土と寒暖差の土地のバランスにより生まれる甘さとシャリッとした食感はまさに函南名物。

秋に採れる抑制スイカは少し小玉でT字のツルが特徴で贈答品としてもピッタリ。

## シイタケ(伊豆市)

伊豆市は原木シイタケの発祥の地。気候が温暖で、降雨量も多く、シイタケ栽培に適した気候です。肉厚でプリプリとした食感、香り、味の良さが自慢です。



## イチゴ(伊豆の国市)



伊豆の国の韮山・江間地区は、県下を代表するイチゴ「紅ほっぺ」の産地。静岡生まれの「紅ほっぺ」は、大粒で甘みとほど良い酸味、こくがあり、ほっぺが落ちるほどおいしいです。安全・安心、高品質化に向けた生産を徹底しています。

医食同源 日本語

↓  
薬食同源 中国語

↓  
薬(医薬)と食(食べる)ことは健康を維持するうえで同じことを意味し、その源になっています。

### ー 伊食同源とは ー

伊豆の魅力は海、山、川、温泉などさまざまです。その中でも、中伊豆地域は、その地域や気候などを生かして多くの作物が育ち、中には地域のブランドとして親しまれているものもあります。この食は、他の要素と共に中伊豆地域の大きな魅力の源になっているといえます。伊豆の魅力と食により元気にぎやかな地域づくりを推進します。

## 変化に富んだ地形が生んだ特産品

私たちが住む三島・田方地区は、平野、中山間地、沿岸部と、変化に富んだ地形を生かして、さまざまな特産品を生産しています。

## カンショ(三島市)

三島の佐野地区は、カンショ(=サツマイモ)の生産に最適で、昔から「山北印」と呼ばれる三島カンショは高い評価を受けてきました。ホクホク感としっとり感を同時に味わえ、マスクメロンと同等の14度前後の糖度があります。

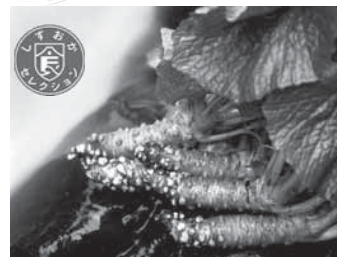


## バレイショ(三島市)

三島バレイショは、東京や大阪などの高級ホテルやレストランがこぞって求めるほどの食材です。



## ワサビ(伊豆市)



天城山からの湧き出るミネラルたっぷりの水と夏でも涼しい気候に恵まれ、おいしいワサビが栽培できます。

## ミニトマト(伊豆の国市)

緻密な肉質で味が良く、美しい光沢ときれいな球形をしたミニトマト。新規就農者(ニューファーマー)も活躍しています。



## ナス(函南町)



黒紫色で表面にハリツヤがあり、みずみずしく、トゲのあるヘタと実の境の白い部分が多いのが新鮮な証です。

# 伊食同源

三島・田方の旬を食べて元気ハツラツ

三島市・田方広報研究会共同編集

食に関する知識や健全な食生活への関心が高まっている現代。身近にある三島・田方地区の『オンリーワン食材』を見つめ直してみませんか？この特集では、『オンリーワン食材』を旬の情報とともに紹介し、それらを生産する生産者の思いや消費者の声をお伝えします。

問合せ／企画財政課(979-8101)

※田方広報研究会とは、伊豆市、伊豆の国市、函南町、JA伊豆の国、伊豆保健医療センターの各広報担当で構成されている研究会です。本特集は、三島市、JA三島函南の広報担当者も加わり編集しました。