

私たちが“想い”を

カンショ生産者

平野光直さん（三島市佐野）



1. おいしいカンショの見分け方は？

カンショ（甘藷）は、ぷっくらしていて、色ツヤが良いもののおいしいです。

2. カンショのおいしい食べ方を教えて

カンショは、時間をかけてじっくり加熱すると、柔らかく、うま味が出てしっとりしてきます。お勧めは、さつまい。大鍋で作り、最後はうどんを入れて食べると最高です。また、てんぷらも甘さが際立って、おいしいですね。

3. カンショへの熱き想い

佐野地区で生産される山北印の「三島カンショ」は、昭和初期から全国的に味が一番良いと評価を得ていた、昔からの名産品です。私たちは、伝統に恥じないカンショを今も生産し、往年のブランドをそのまま引き継いでいます。

込めて育てています —生産者の声—

イチゴ生産者

植松 稔さん

（伊豆の国市菰山多田）



1. おいしいイチゴの見分け方は？

『紅ほっぺ』は、ツヤがあって深みのある赤色が一番。形はふくらみがあって丸く、種子（つぶ）の間隔が広いもののおいしいです。

2. イチゴのおいしい食べ方を教えて

イチゴは先端の方が甘いので、ヘタをとってヘタの方から食べると、最後まで口の中に甘みが残ります。

3. イチゴへの熱き想い

主に作っている『紅ほっぺ』は、味はもちろんのこと、形もきれいです。イチゴはケーキや贈り物など特別な機会に食べてもらうことが多いので、私たちも心を込めて作っています。農業はやった分だけ見返りがある、手応えのある仕事。健康的な生活もできるので、若い人たちにもぜひ興味を持ってほしいです。

1. おいしいシイタケの見分け方は？

実が肉厚であること、傘が巻いていること、新鮮さの目印となる輪皮※（りんぴ）があること。また、1月～2月は、育つまでに1か月ぐらいの時間がかかるため、香りがとても豊かです。

※輪皮とは、傘の上に浮かぶ白い輪の形をした粉状のもの

2. シイタケのおいしい食べ方を教えて

炭火で焼いて食べるのが一番。また、干しシイタケの戻し汁もおいしいですね。戻し汁を、だしとして使うと抜群のおいしさです。

3. シイタケへの熱き想い

今なお放射能の風評被害があります。しかし、今現在流通されているものは、検査をして基準値以下なので、安全です。伝えたいのは、私たちが愛情を込めて作ったシイタケを、皆さんにおいしく食べてほしいという気持ちだけです。

シイタケ生産者

勝又浩之さん（伊豆市冷川）



1. おいしいスイカの見分け方は？

④のシールが貼ってあるものすべてがお勧めです。1個1個農協で検査をしているので、味に間違いはないです。

2. スイカのおいしい食べ方を教えて

やっぱり、そのまま食べるのが一番です。冷やしすぎると甘みが飛ぶので、食べる3時間前に冷やすのがお勧めです。スイカは中心部分が1番甘いので、切り分ける際には、全てに中心部分がいくように切り分けてほしいですね。

3. スイカへの熱き想い

函南西瓜のブランドは裏切れません。50年の歴史の中で先輩たちが築きあげた伝統を継続していき、また、今まで以上のものを築きあげていきたいです。消費者が「買ってよかったなあ」「また食べたいなあ」と思うものを作っていきたいです。

スイカ生産者

栗田 稔さん（函南町大竹）



みんな地元野菜

—消費者の声—

三島市在住
仕平さん

新鮮・安心・安全で、ほかの地域では購入できないものもあります。すぐに売り切れてしまうほど人気があります。

生産者の顔や名前がわかり安心して使え、旬のものがそろいます。形や色、値段と量のバランスなどを見て買っています。

伊豆市在住
菊池さんご家族

“だ～いすき”

直売所でインタビュー

新鮮で安心して食べられます。特に輸入物が多い梅干しなどは、地元産だと安心で、安く手に入るのがうれしいです。

伊豆の国市在住
前田さんご夫婦

近くて生産者の顔が見えるため、身近に感じます。採れたての野菜がすぐに消費者に届き、自分の欲しいものがすぐ手に入るのがうれしいです。

函南町在住
久保さん