

Vegetables

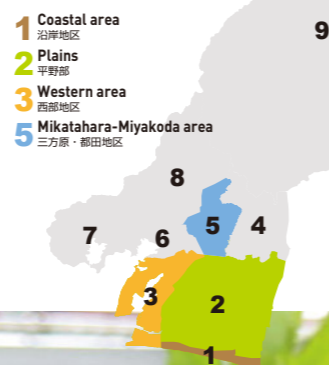
Vegetables Produced in Hamamatsu

▶浜松市で生産される野菜

The topography of Hamamatsu features the mesomountainous middle basin of the Tenryu River, the plains estuary, the river terrace of the Mikatahara Plateau and the coastal area from Lake Hamana to the Pacific Ocean. Utilizing such variegated topographical and

natural environments, distinctive vegetables are cultivated including celery, bok-choy, onions, shallots, potatoes, shiitake mushrooms and more. Some are produced with No.1 output value in Japan and many are highly praised for their superior quality and taste.

Main Production Areas
主な生産地



浜松市の地形は、天竜川中流域の中間山地、下流域の平野部、河岸段丘の三方原台地、浜名湖から太平洋にかけての沿岸部によって形成されています。こうしたさまざまな地形や環境を生かして、セルリー、チンゲン菜、玉ねぎ、エシャレット、馬鈴薯、しいたけなど、特色ある野菜が栽培されています。中には日本トップクラスの生産高を誇る野菜もあり、その多くが品質、味ともに高く評価されています。



Vegetables

Vegetables Produced in Hamamatsu

Green onions

葉ねぎ

Hamamatsu has garnered attention for its green onions since the latter half of the 1970s and has since then expanded its cultivation area thanks to enabled systematic production and delivery. Today, production takes place on a massive, corporate scale. Green onions are used as condiments, to make soups and in rice bowl meals, among others.

浜松では1970年代後半から葉ねぎが注目され始め、計画的な生産出荷が可能なることから栽培面積が拡大し、現在では大規模で企業的な経営が行われています。薬味や汁物、丼物などさまざまな料理に使われます。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas … **2**
主な生産地



Onions

玉ねぎ

Hamamatsu's onions are made leveraging the warm climate and sandy soil of the region. They include "white onions" known for being the first harvested and delivered in Japan followed by yellow and red onions.

浜松の玉ねぎは、温暖な気候と砂地の特色を生かして栽培が行われています。中でも「白玉ねぎ」は日本一早い出荷で知られ、以降「黄玉ねぎ」「赤玉ねぎ」と収穫・出荷が続きます。

Delivery Times **Jan. ▶ Jun.**
出荷時期…1月～6月
Main Production Areas … **1**
主な生産地



Shallots

エシャレット

Made using the sandy soil of the coastal area where is good soil drainage. The shallots of this region, cultivated from olden times, were commercialized after being whitened and softened. Their pungent and slightly sweet taste allow them to be eaten as is.

水はけのよい沿岸地区の砂地を利用して栽培されています。昔から栽培していたらっきょうを白くやわらかくするように改良して商品化されました。辛味とほのかな甘みがあり、生のまま食べられます。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas … **1**
主な生産地



Potatoes

馬鈴薯

Our "Mikatahara" potatoes grown from the red soil of the Mikatahara Plateau and the abundant sunlight enjoy nationwide popularity due to their high starch content and beautiful skin. While the sweet, crispy Baron potatoes are the main crop, May Queens are also cultivated.

三方原台地の赤土と豊富な日照量のもとで育った「三方原馬鈴薯」は、デンプン質が多く肌がきれいなことから東京を中心に高い評価を得ています。甘みがあってホクホクした食感の男爵を中心に、メークインも栽培しています。

Delivery Times **May ▶ Aug.**
出荷時期…5月～8月
Main Production Areas … **2 5**
主な生産地



Celery

セルリー (セロリ)

This Western vegetable is crunchy with a distinctive aroma. Produced in Hamamatsu from autumn to spring, the volume delivered during this period is the greatest in Japan.

独特の香りとシャキッとした歯応えが特徴の西洋野菜です。浜松では秋から春にかけて生産され、この時期の出荷量は浜松産が日本一を誇っています。

Delivery Times **Nov. ▶ May**
出荷時期…11月～5月
Main Production Areas ... **2 3**
主な生産地



Mustard Spinach

小松菜

Although mainly produced in the Kanto Region, its area of cultivation is broadening to include Hamamatsu, whose western area produces it year-round. Because of its low acidity, it can be enjoyed with fried, boiled and simmered foods.

主に関東地方で生産されていますが、今では栽培地域も広がり、浜松では西部地区を中心に平野部などで周年栽培されています。アクが少ないため、そのまま炒め物やおひたし、煮びたしにして食べられます。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... **3**
主な生産地



Parsley

パセリ

The level of quality of Hamamatsu's parsley, whose production volume is among the highest in Japan, is renown in the markets of Kanto and Kansai where it is delivered. Although used mostly to add flavor to foods, it also contains many nutrients such as vitamins and iron.

日本トップクラスの生産量を誇る浜松のパセリは、出荷先である関東や関西の市場でその品質が高く評価されています。料理の彩りに使われることの多い野菜ですが、ビタミンや鉄分など多くの栄養素を含んでいます。

Delivery Times **Oct. ▶ May**
出荷時期…10月～5月
Main Production Areas ... **3**
主な生産地



Lettuce

サラダ菜

Stable production all year thanks to hydroponics in large-scale greenhouses located in Hamamatsu's western area where about 8 harvests a year are possible. Its soft leaves allow for raw consumption in salads, as a garnish and in roll sushi.

浜松西部地区の大型ハウスで年8作程度可能な水耕栽培により、一年を通して安定した生産が行われています。葉がやわらかいので、生のままサラダや付け合わせ、巻き寿司などに利用されています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... **3**
主な生産地

Mitsuba

みつば

The glass-enclosed greenhouses in the west of Hamamatsu conduct high-quality production practices using a hydroponic cultivation system. Mitsuba's characteristic aroma and texture are enjoyed in various foods including salads, boiled items and broths.

浜松西部地区のガラス温室の中で、最新鋭の水耕栽培システムを使った高品質な生産が行われています。サラダやおひたし、お吸い物などさまざまな料理で、みつば特有の香りや食感が楽しめます。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... **3**
主な生産地



Tomatoes

とまと

Grown in melon greenhouses during winter in Hamamatsu since the latter half of the 1940s. Presently, our "Momotaro" tomatoes, which can be delivered completely ripe with tight flesh, are cultivated in vinyl-enclosed greenhouses.

浜松市のトマト栽培は冬場にメロン温室を利用して栽培したのをきっかけに、1940年代後半から盛んになりました。現在では身がよく締まって完熟出荷できる品種「桃太郎」を中心にビニールハウス栽培されています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... **3**
主な生産地



Bok-choy

チンゲン菜

A familiar and well-loved Chinese vegetable. In Hamamatsu, one of the few areas where it is cultivated, bok-choy types are made in rotation with the seasons so as to ensure stable, year-round production. In addition to Chinese cuisine, it is also used to make many dishes from both Western and Japanese cuisine.

身近な中国野菜として親しまれているチンゲン菜。浜松は日本有数の産地であり、周年安定生産するために、季節に合わせて品種を変えながら栽培しています。中華だけでなく、和洋幅広い料理に使われています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... **3**
主な生産地



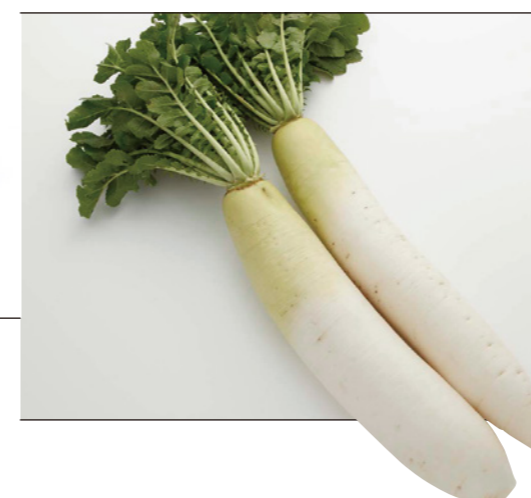
White "Daikon" Radish

大根

Once only the type for pickling was cultivated as a rotational crop for potatoes in the Mikatahara Plateau, now green-top white "daikon" radishes are cultivated widely for salads and cooking. These radishes feature a fine flesh with low acidity and strong sweetness and succulence.

三方原台地で馬鈴薯との輪作として漬物用品種が導入されましたが、現在では煮物やおでん、サラダなど調理用の品種(青首大根)が広い地域で栽培されています。肉質が緻密で辛味が少なく、多汁で甘みが強いのが特徴です。

Delivery Times **Nov. ▶ Jan.**
出荷時期…11月～1月
Main Production Areas ... **2 5**
主な生産地



Shiitake Mushrooms

しいたけ

Mainly cultivated on logs in the mountain district. Using the rich natural environment provided by the mountains, these mushrooms are painstakingly grown to be fleshy, highly aromatic and with deep flavor.

北遠地区や引佐地区などの山間地で行う原木栽培が主流となっています。山間の豊かな自然環境のもと、手間暇かけた栽培により、香り高く肉厚で深いうまみをもつしいたけが育てられています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... **9**
主な生産地

