

バリエーション豊かな35の商品が勢ぞろい。
今号では魅力ある名産品を一挙に紹介します。

◀ 続きは2面へ

広報 2013 4月
No.980 第1金曜日号

ひらつか



名産品が決定

目次	1～5面… 特集 平塚名物勢ぞろい…平塚市が指定する名産品と特産品を一挙に紹介します。	平塚市の人口と世帯数 <平成25年3月1日現在()内は前月比>	◎発行/平塚市 ◎編集/秘書広報課 〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 tel 0463-23-1111 fax 0463-23-9467 http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/
	4～7面…募集・健康と福祉・お知らせ・スポーツ「みんなの力」「市民病院」 8面…ヒラツカルチャー「今、会いたい作品」	人 口 258,826人…(-171) 世帯数 105,324世帯…(-20)	

● ● ● 今号から配布業者が変わります。広報ひらつかが届かない場合は(有)ミッド ☎0120-350311(月～金曜日、午前9時30分～午後5時)へご連絡ください。 ● ● ●

平塚名物 勢ぞろい

相模湾の魚を使った加工品や、職人が工夫を凝らしたお菓子、肉・魚の加工品……。お土産にもよし、自分で楽しむもよし、あなたも「平塚ブランド」の名産品や特産品を買ってみませんか。

問 産業振興課 ☎21-9758

平塚ブランドをどうぞ

「どれも、作った方が自信を持ってお薦めする商品です」とこやかに語る、産業振興部の今井宏明部長(左写真)。市民の皆さんに地元への愛着を持ってもらい、地域の経済も元気にしていこうという考えから、市では優れた商品を名産品に認定しています。



昭和60年に始まったこの制度では5年に一度、商品の認定を見直しています。今回は応募があった商品から、35品が選ばれました。

「今回は、地元の農水産物を使う名産品が増えました」と今井部長。横田園芸さんのばらジャムなど、生産・加工・販売を一体化する『6次産業化』も特徴です。JA湘南と平塚酒販協同組合が共同で開発した本格芋焼酎くりまさりなど、産業界の連携から生まれた商品もあります。

選定をしたのは、学識経験者や商・工・農水産業の関係者ら23人です。選定委員会です。応募があった45の商品を、審査員が実際に試食したりしながら、商品の平塚らしさや品質、将来性などを加点方式で審査



しました。今までは名産品と、それに準ずる推奨品がありました。今回から推奨品を廃止し、名産品に名前を統一しました。「時代の変化とともに、2つを分ける意味合いは薄れてきました。名産品に統一することで、より分かりやすく、皆さんに覚えてもらいやすくなるのでは」と、今井部長は期待します。

名産品の詳しい情報が載ったパンフレットは、各店舗や公民館、朝市などのイベントで配っています。名産品を扱うお店はステッカーとのぼり(左写真)が目印。見かけたら、ぜひ平塚の名産品を手にとってみてください。

「クリより味が勝る」が名前の由来のサツマイモ・クリマサリ。市場にほとんど出回らない、「幻のサツマイモ」から生まれた焼酎。720ミリℓ 1,480円。平塚酒販協同組合(河内477-3) ☎34-1120



酒

名産品

相州だるま



代々受け継がれてきた木型に和紙を貼り、天日干しで乾かして、顔料を塗り……。一つ一つ手作りしている。500円~7万円。荒井だるま屋(東八幡4-11-22) ☎21-6096

名産品

新 干支だるま

だるまの持つパワーと干支の持つパワーが一緒になって福を呼び込む干支だるま。2,500円。荒井だるま屋(東八幡4-11-22) ☎21-6096



全て手作りで、材料にニカワ、カキの白粉、シルクスカーレット(花火の粉に赤い粉を混ぜたもの)を使用。500円~5,000円。本家長嶋達磨店(四之宮5-6-11) ☎55-2829

価格は全て税込み。新は今回から新たに名産品に加わった商品です。



特産品

①関東一円へ出荷している高品質のバラ②県の品評会でも好評のキュウリ③昭和初期から栽培が始まったイチゴ④県内有数の生産量を誇るトマト⑤環境保全型農業に取り組み評価の高いコマツナ。いずれも、郷土を代表する優れた農産物です。JA湘南あさつゆ広場(寺田縄424-1) ☎59-8304

名産品 菓子 じゃこ瓦

自動販売機で買えるという、ユニークな手法が特徴の湘南クッキー。東は横浜から西は小田原まで、県内各地に自動販売機を設置しています。同社の一番人気の商品。じゃこ瓦は、今回初めて名産品に加わりました。



新

「自動販売機なので中間業者が入らず、価格を抑えて出来たてのお菓子を届けられます。じゃこ瓦をぜひ味わってみてくださいね。」

「湘南を泳ぐ小イワシの群れをクッキーの上でみりん干しに」というイメージで考案しました」と、開発営業部の佐藤田寿子さん。みりんを加えて焼き上げた甘辛のじゃここと削り節、ゴマを薄くクッキーに乗せていま

24枚で300円。湘南クッキー(東八幡2-9-23) ☎21-2041



都まんじゅう

ふわっとした皮の中には、白インゲンの優しい味のアんがたっぷり詰まっている。平塚駅前で58年営業しているお店の、おなじみのお菓子。35円。つるや製菓(紅谷町2-27) ☎21-2258

湘南ばら羊かん

平塚は、全国でも有数のバラの生産地。ほのかにバラの香りを感じる、爽やかな風味のようかん。1,050円。菓子司 杵若(黒部丘7-16) ☎31-2776



囲碁最中

蜜で漬けた、甘くて柔らかい大粒のクリを、クリのあんと桃山の生地で包んで焼いた和菓子。平塚市民の花の「なでしこ」をイメージ。180円。花水銀座屋(花水台29-12) ☎33-7103

新 なでしこ

日本棋院で囲碁殿堂入りした木谷實九段にちなむ、一口サイズのもなか。白色は北海道産の白インゲン豆、茶色は北海道産の高級アズキが詰まっている。10個683円。鷺月堂(紅谷町1-11) ☎21-1038



新 湘南ボーイ

ぎゅうひをアズキあんので包み、さらに抹茶入りの白あんでお菓子。昭和32年の市制25周年を記念して誕生。140円。平塚なでしこ名菓会(黒部丘7-16 菓子司 杵若内) ☎31-2776

平塚の里

平塚の海をイメージした、サーフボードの形が特徴のどら焼き。あんは、北海道産の大粒の大納言アズキ。160円、バター入り170円。湘南創菓 菊穂(花水台29-6) ☎31-1693

菓子

名産品

湘南ひらつかスターワールド きらっと

湘南ひらつか七夕まつりにちなんで作られた星形の打ち菓子。和三盆の、ほのかな甘さが持ち味。ポケットサイズの、かわいい一品。1箱16個550円。井筒屋(田村6-4-14) ☎55-0053



湘南名菓ほっくり

北原白秋が作詩した平塚小唄の「ほっくりほっくり」という一節にちなんだお菓子。平塚産のサツマイモを使っている。140円。菓子司 杵若(黒部丘7-16) ☎31-2776

白インゲン豆を使ったあんに、熊笹の粉を混ぜ、中に大粒のクリを一粒閉じ込めた。笹の香りと、口当たりの良さが持ち味。160円。御菓子司 たかはし(中原1-8-21) ☎31-5408

新 笹の香

湘南ポテト

バターと生クリームで炊き上げたサツマイモを、薄く伸ばしたパイ生地に乗せて焼き上げた、無添加のスイートポテト。素材の味が生きる。197円。アンセプス(代官町14-2) ☎21-6566

バラの花びら

リンゴ果汁をベースにバラの花びらを加えたジャム。パンやヨーグルトのトッピング、お菓子作りにもぴったり。700円。コンディトライ パッハマン(花水台23-23) ☎33-5363



囲碁のまちひらつか

平成14年の市制70周年を記念した、碁石を形どったお菓子。黒は香ばしいゴマが、白はほのかなユズの風味が楽しめる。4籠箱入り800円。井筒屋(田村6-4-14) ☎55-0053

田村ばやし

北海道産のアズキ、最高品質の卵、小麦粉、クリの甘露煮が調和するどら焼き。市指定重要文化財の田村ばやしをイメージして作られた。150円。臼井菓子本舗(田村8-2-2) ☎55-0029

WestCoast湘南 はちみつラスク

さっぱりした甘味と酸味のバランスが良い蜜柑はちみつ味と、力強く深みのある味わいの黒はちみつ味。サクッと軽い食感。16枚1,050円。コンディトライ パッハマン(花水台23-23) ☎33-5363

新 ばらジャム

有機栽培の食用バラで作ったジャム。無香料・無着色・保存料なしで仕上げている。農家自らが手作業でバラの栽培からジャムの製造まで手がけている。820円。横田園芸(城所127) ☎91-6070

