

適度な辛みでご飯がすすむ
寒冷な気候が育む特産品



ここで買える!

JA湘南
あふり~な伊勢原店

所在地：伊勢原市田中250
電話：0463-93-8120

JA湘南
あふり~な伊勢原店
インスタグラム▶



△今月の/
プレゼント

記事でご紹介した「おおやま菜漬」を5名様にプレゼント！ご希望の方は、ハガキに氏名、年齢、性別、住所、電話番号、感想をご記入の上、〒231-8445（住所不要）神奈川新聞社クロスメディア営業局「推しの一品」プレゼント係まで。12月22日消印有効。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。お送りいただいた個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用いたします。右記のQRコードからもご応募いただけます。

12月号

JAグループ神奈川
<https://www.jakanagawa.gr.jp/>

推しの一品!!

伊勢原市の子易（こやす）、大山の両地区で江戸時代から栽培されているカラシナの一種、大山菜。これを加工した「おおやま菜漬」は「かながわブランド」にも登録されている、知る人ぞ知る逸品だ。12月上旬から1月上旬にかけて収穫し、50～60センチほどに育った大山菜をすぐさま加工する。もともとある葉の適度な辛みに塩味が加わり、食感も良く、ご飯によく合う。

生産者や加工者の高齢化が進み、今年の生産者は市内で5人。それでも、毎年大山菜の漬物を楽しみにしている人から「今年はいつから販売するのか」といった問い合わせがあるという。昨年からは、地元の大山小学校で地域の名産品を学ぶ授業の一環として、児童が生産者の指導の下、種まきから収穫、加工までを体験する取り組みがスタート。伝統野菜を守ろうという動きが芽生えている。

1袋250グラム入りで400円（税込み）。JA湘南の直売所「あふり~な伊勢原店・比々多店」「あさつゆ広場」などで販売している。担当者は「市街地よりも気温が3～5度低いという産地の気候が育てた特産品を、多くの世代の方にぜひ知ってもらいたい」と話している。

ご応募は
こちらから



毎月第4木曜日掲載（予定）