

「かながわの名産 100 選」一覧

○印は新たに選定された品目

工芸品		
1 横浜スカーフ	52 湘南しらす (加工品)	
2 横須賀のスカジャン	53 相模湾のひもの	
3 相州だるま	54 東海道の鰻の押し寿司	
4 鎌倉彫	(55) 横浜家系ラーメン	
5 小田原漆器	(56) サンマーメン	
6 小田原提灯	(57) ヨコスカネイビーバーガー	
7 小田原工芸铸件	(58) 湘南しらす丼	
(8) 湘南七宝焼	(59) 小田原どん	
9 三崎の大漁旗	(60) 三崎まぐろラーメン	
10 大山こま	(61) 厚木のホルモン (令和2年4月1日名称変更)	
11 箱根寄木細工・木象嵌	(62) 大涌谷の黒たまご	
	(63) まご茶漬	
	(64) おいしい秦野の水 - 丹沢の雫 -	
加工食品		
12 横浜中華街の中華菓子・中華まんじゅう	65 足柄茶	
13 横浜のシューマイ	66 神奈川の地酒	
(14) 岩井の胡麻油	67 神奈川の地ビール	
(15) おつけもの慶 キムチ	農林水産品	
16 よこすか海軍カレー	68 横浜のあなご	
17 鎌倉ハム	69 三浦のキンメダイ	
18 小田原のかまぼこ・ちくわ	70 三崎のまぐろ	
19 小田原おでん	71 松輪サバ	
20 小田原のいかの塩辛	(72) 佐島の地だこ	
21 三崎のまぐろの味噌漬・粕漬・角煮	73 三浦半島・小田原のさざえ・あわび	
22 三崎のとろまん	74 湘南しらす (生)	
(23) 三崎港まぐろ トロちまき	75 相模川の鮎	
24 三浦の浅づけたくあん	76 芦ノ湖のわかさぎ	
25 八重桜の塩漬	77 相模湾のアジ	
26 相州落花生・うでピー	(78) 神奈川のイセエビ	
27 秦野のそば	79 三浦のだいこん	
28 厚木・綾瀬の豚肉の味噌漬	80 三浦のすいか	
29 大山のとうふ	81 三浦・横須賀のキャベツ	
30 大山のきやらぶき	82 三浦・横須賀のかぼちゃ	
31 高座豚のハム・ソーセージ	(83) はるみ (米)	
32 鶴見名物 よねまんじゅう	84 湘南レッド	
(33) ありあけ横濱ハーバー ダブルマロン	85 神奈川のトマト	
(34) ビスカウト	86 横須賀のメロン	
35 川崎大師の久寿餅	(87) 藤稔 (ぶどう)	
36 川崎大師の飴	88 小田原の梅・梅干	
(37) 大師巻	(89) 湘南ゴールド	
(38) 丹沢あんぱん	90 神奈川のみかん	
(39) 生チョコ	91 神奈川のなし	
(40) クルミッ子	92 神奈川のいちご	
(41) 鳩サブレ	93 横濱ビーフ	
42 小田原の甘露梅	(94) 相州牛・相州和牛	
(43) お菓子のいろいろ	95 葉山牛	
(44) 丸焼きたこせんべい・タコせんべい	(96) 足柄牛	
45 大雄山の天狗煎餅	(97) やまゆりポーク	
46 湯河原の温泉まんじゅう	(98) あつぎ豚	
47 湯河原のきびもち	99 高座豚	
48 三浦半島・横浜のわかめ	(100) 愛川の鶏卵	
49 横須賀・横浜のこんぶ		
50 横須賀・横浜ののり		
51 横須賀・三浦のひじき		

## 工芸品

<p>1 横浜スカーフ 明治6年のウィーン万国博覧会や明治13年のメルボルン万国博覧会への出品をきっかけに始まる。世界最高の水準を誇る高度な手捺染技術、丁寧な縫製が特徴。</p> 	<p>2 横須賀のスカジャン スカジャンはヨコスカジャンパーの略称。戦後、横須賀に駐留した米兵のお土産品として鷲・虎・龍などのオリエンタルな柄を刺繍したドブ板通り発祥のジャンパー。</p> 
<p>3 相州だるま 生産地は平塚。東京八王子から相州だるまの伝統を受け継ぐ。七転八起の縁起物として、家内安全、商売繁盛、学業成就などの願掛け用に喜ばれている。</p>  <p>※取り扱い商品は各店によって異なります。</p>	<p>4 鎌倉彫 鎌倉時代、中国から禅宗とともに伝来した堆朱・堆黒の技法の影響を受け、新たな木彫り漆塗りの仏具を作ったのが鎌倉彫の始まり。現在では茶道具から食器類など、実用性の高い品物を制作している。(昭和54年、経済産業省指定伝統的工芸品)</p> 
<p>5 小田原漆器 室町時代中期に、箱根山系の豊富な木材を使った挽物の器に、漆を塗ったのが始まり。江戸時代には盆、椀等の実用的な漆器として技術が確立。(昭和59年、経済産業省指定伝統的工芸品)</p> 	<p>6 小田原提灯 「おさるのかごや」の童謡でも知られる小田原提灯は、江戸時代中期、箱根の山越えをする旅人のために作られたもの。小さく畳み込んで懐にしまうことができるので、当時は旅人に重宝された。現在は観光土産品として生産されている。</p> 
<p>7 小田原工芸鋳物 室町時代より続いている小田原の鋳物は、城下町・宿場町小田原が栄えると共に発展した。主に銅合金の一つである砂張(さはり)による鋳造を得意とし、仏鈴や風鈴は余韻が長く音色がよい。</p> 	<p>8 湘南七宝焼 伝統工芸の七宝焼きを湘南スタイルで制作。茅ヶ崎海岸の砂を使った、地元ならではの作品や、北斎の神奈川沖浪裏をモチーフにした「湘南沖浪シリーズ」もあり、国内のみならず、海外土産としても需要増が期待される。</p> 

## 工芸品

### 9 三崎の大漁旗

江戸時代から続く伝統技法を用い、全て手作業で丁寧に作られている。船の大漁旗のほか、結婚、子供の誕生祝等の飾り旗として使用されている。



### 10 大山こま

職人が伝統を守り丹精を込めて作る大山こまは、木肌の温もりを感じる郷土玩具で、よく回ることから「金運が回り込む」と言われる縁起物。大山詣りが盛んになる江戸時代から、大山観光のみやげ品として人気がある。



### 11 箱根寄木細工・木象嵌<sup>もくぞうがん</sup>

箱根寄木細工は、江戸時代後期に箱根山の畑宿で始まり、自然木の色合いを生かして、幾何学模様をつくりあげたもの。(昭和59年、経済産業省指定伝統的工芸品) 木象嵌は明治25年に開発された糸鋸ミシンを用いた引き抜き象嵌技法。



加工食品

12 横浜中華街の中華菓子・中華まんじゅう  
横浜中華街の土産品として有名。中国の代表的な菓子を現代風にアレンジした新しい菓子、様々な具を取り入れた中華まんじゅうなど、種類も豊富。



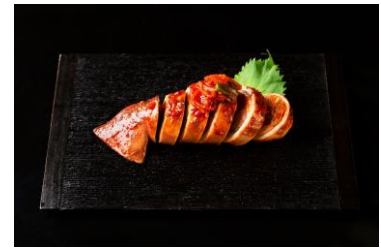
13 横浜のシューマイ  
横浜の名物として有名。横浜中華街の中華料理店のすべてにおいてメニューにしている。各店独自の調理と美味を誇る中華街の味として親しまれている。また、「崎陽軒のシューマイ」も全国的に有名。



14 岩井の胡麻油  
創業安政4年。創業以来160余年。伝統製法で手間と時間をかけ、じっくりと丁寧に胡麻油を造っている。“昔ながらの製法、変わらぬ味”岩井の胡麻油は横浜中華街の名店、天ぷら屋の名店で長く愛されている。



15 おつけもの慶 キムチ  
人通りの少ないたった一坪のお店からスタートし、野菜の目利きとベテランキムチ職人が作り上げた家伝の「キムチ」。今では「野菜の数だけキムチはある」をテーマに、厳選野菜を使用した毎日食べられるキムチづくりに努めている。



16 よこすか海軍カレー  
横須賀では明治時代の海軍のレシピをもとに「よこすか海軍カレー」を誕生させた。地元の店で食べられるほか、レトルトのカレーも購入できる。



17 鎌倉ハム  
明治初期ウィリアム・カーチスによって初めて日本人にハムの製法が伝えられた。その伝統と品質を引き継ぐこだわりの製品は現在も高く評価されている。



18 小田原のかまぼこ・ちくわ  
江戸時代後期、箱根水系の良質な水処であり豊富な水揚げを誇る港町であった小田原で、小田原蒲鉾の生産が盛んになった。肌つやが良く、きめの細かい、弾力ある歯ごたえが特徴。現在も、その伝統の味と技術を守り続けている。



19 小田原おでん  
小田原の名産品のひとつでもある蒲鉾の練り物技術を生かし、地元産食材を生かした小田原の名物。老舗蒲鉾店をはじめとする地元製造業者がつくり出したおでん種に、梅みそを付けて食べるのが特徴。



加工食品

20 小田原のいかの塩辛  
 麩と合わせた塩辛は小田原独特のもので、やわらかな口当たりが特徴。



21 三崎のまぐろの味噌漬・粕漬・角煮  
 日本有数の遠洋冷凍まぐろ基地で知られる三崎で昔から隠れた名産品とされた漬魚。かじき類を主に味噌漬、粕漬から佃煮等、各社こだわりの味を披露し、三崎を代表する水産加工品として親しまれている。



22 三崎のとろまん  
 三崎港水揚げでコラーゲンの多いマグロの尾の身と、四種類の野菜をミックスして中華風まぐろ饅頭に仕上げた。「まぐろ漁業基地」三崎の地域アイデア商品。



23 三崎港まぐろ トロちまき  
 三崎港まぐろを使用した無添加、手作りのまぐろ中華ちまきで、三崎朝市の名物商品。横浜中華街名店「重慶飯店」元料理長が、秘伝のネギ油で味付けし、作り上げたちまきは、国産もち米100%でまぐろとの相性がバツグン。



24 三浦の浅づけたくあん  
 海岸線に並ぶだいこんのカーテンは三浦半島の冬の風物詩となっている。浅漬けのため歯切れが良く、高齢者の方々にも大変喜ばれている。食卓には欠かせない漬け物としても、また、お茶請けにもおすすめ。



25 八重桜の塩漬け  
 小田原、秦野で生産されている。両地域の八重桜を主に使用しており、国内生産量の8割程度を占める。桜茶の他、あんぱん、菓子などの材料として使用される。



26 相州落花生・うでピー  
 相州落花生は、秦野盆地などに代表される火山灰土壌での栽培に適しており、香り高く味も濃厚。掘りたての落花生を茹でて瞬間冷凍した冷凍ゆで落花生「うでピー」は、旬の味を一年中楽しめる上品な味。



27 秦野のそば  
 たばこ耕作の裏作として生産が始まり、県内一の産地に。全国的に有名な「丹沢そば」など、乾麺や生麺とも人気が高い。全国1位の名水と厳選された材料を使って作られる蕎麦は絶品。



加工食品

28 厚木・綾瀬の豚肉の味噌漬

豚肉を特製の味噌に漬け込んだもの。もともとは肉の保存を目的に発祥しているが、秀逸な味わいから現在は保存という枠を超えて好まれている。



29 大山のとうふ

大山のおいしい水、厳選された大豆・にがりを使って作られる大山の豆腐は、そのまま食べてもとてもおいしく、大山名物「豆腐料理」に欠かせない食材。大山講から寄進された大豆を使って作られたのが始まりと言われている。



30 大山のきやらぶき

今も変わらない各店独自の製法により、醤油で伽羅色になるまで丹念に炊き上げ、天然の香味を引き出した味付けをしている。修験者の保存食を起源とし、大山登山や参拝のお土産として大変好評。



31 高座豚のハム・ソーセージ

県央の名産高座豚を復活させ県内で飼育加工した手作りのハム・ソーセージ。



32 鶴見名物 よねまんじゅう

お江戸日本橋の道中唄にも歌われている菓子。昭和57年に鶴見菓子商工業組合30周年記念事業として現代の製法で復活。白あん・梅あん・小豆のこしあんの三色の餡を求肥で包んだ小さな鞠型の菓子。



33 ありあけ横濱ハーバー ダブルマロン

船と港町横浜を愛してやまない柳原良平画伯でお馴染みのオリジナルパッケージで船の形をかたどった人気のマロンケーキ。薄くソフトなカステラ生地に刻んだ栗と栗餡をやさしく包み込み、しっとりとした食感と口に広がるマロンの味わいが絶妙。



34 ビスカウト

甘さ控えめな上質クリームの3種（レモン・ピーナッツ・チョコレート）をサンドした馬車道十番館の西洋菓子。いつも変わらないサクサクとした食感と、奥深い味わいを楽しめるお菓子。



35 川崎大師の久寿餅

川崎大師の名物として江戸後期から作られ、その淡泊な風味が人気。



加工食品

36 川崎大師の飴

せき止飴は水飴にハーブのエキスを入れた飴。さらし飴は餅米の柔らかい切飴。きなこ飴は、大豆や砂糖の風味や香ばしさを生かしたしっとりとした飴。



37 大師巻

サククリと揚げた煎餅に、贅沢すぎる程の海苔を職人が一つ一つ手巻きでこしらえた逸品。明治42年創業より煎餅の味一筋に製造を行っている堂本製菓の看板商品。日持ちがするため、お土産にも最適。



38 丹沢あんぱん

オギノパンが立地する丹沢山系にちなんで作られたあんぱん。最大の特長は12種類の味が楽しめること。しっとりとしたプリオッシュ生地にあんこをたっぷり入れて包んだ人気商品。お土産によく利用される。



39 生チョコ

昭和63年冬、平塚の「シルスマリア」にどこにもないチョコレートが誕生。販売から30年経った現在も製法を変えず、伝統を引き継いでいる。



40 クルミッツ

ぎっしりと詰まった歯ごたえのよいクルミと、甘さとほろ苦さの絡み合った自家製キャラメルをバター生地でしっとりとはさんで焼き上げた、かわいいリスの親子が描かれたパッケージが目印の一品。



41 鳩サブレ

鎌倉といえば鳩サブレ。明治生まれのハイカラな鎌倉の味として親しまれている。



42 小田原の甘露梅

江戸末期からの名産。小豆こしあんを求肥餅で包み赤いその葉で巻いた、小田原を代表するお菓子。



43 お菓子のういろう

始まりは、室町時代に外郎（ういろう）家が外国使節に振る舞った米粉の蒸し菓子が評判となり各地へ広まった。家名より「ういろう」と呼ばれ、もっちりした食感とほのかな甘さが特徴。小田原を代表する歴史あるお菓子。



加工食品

44 丸焼きたこせんべい・タコせんべい  
 「あさひ本店」の丸焼きたこせんべいは、新鮮なたこを丸ごと2〜3匹使い、「プシュー」と音を立てながら焼いている。開封した瞬間香ばしい香りが口の中に広がる。  
 「湘南ちがさき屋十大」のタコせんべいは、湘南のおみやげとして定着している。



45 大雄山の天狗煎餅  
 600余年の昔に開山された大雄山最乗寺。寺の創建に貢献した道了尊者という僧が天狗に化身して大雄山の守護神になったという伝説に因み天狗が持つヤツデ葉の形をする瓦せんべい。ピーナッツ、ごま、みそ、バター等の味が楽しめる。



46 湯河原の温泉まんじゅう  
 湯河原温泉の名産品。黒みつを練り込んだしっとりした皮にたっぷりのあんが入って大人気のお土産。毎日、自家製造で販売している。



47 湯河原のきびもち  
 湯河原を代表する菓子。キビ粉と白玉粉と砂糖を練り合わせ、たっぷりのきな粉をまぶした上品なお餅。



48 三浦半島・横浜のわかめ  
 三浦半島や横浜市南部で2〜3月に収穫され、生干わかめ、湯がきわかめ、塩蔵わかめ等に製品化される。横須賀、三浦、鎌倉のわかめ製品は、かながわブランドにも登録され、肉厚で食感が良く、味噌汁や酢の物で豊かな風味が味わえる。



49 横須賀・横浜のこんぶ  
 潮通しの良い栄養塩豊富な東京湾で生産されている。そのため1年を待たずに出荷できる程成長が早く、風味と味のよい柔らかい早煮こんぶとして有名。昆布巻き、煮物、おでん等の調理用に最適。



50 横須賀・横浜ののり  
 潮通しの良い栄養塩豊富な東京湾において、生産者が養殖、加工、販売まで手掛ける。色・つや・香りの三拍子揃い、かながわブランドに登録され、全国的にも評価が高い。焼き海苔、佃煮等の加工品の他、希少な生海苔も販売されている。



51 横須賀・三浦のひじき  
 三浦半島の岩礁域で4〜5月に収穫される。かながわブランド「三浦のひじき」は定番の煮物、横須賀市長井地区や大楠地区で製品化されている「釜揚げひじき」は、マヨネーズ等で和えてサラダ感覚の食感を楽しめる。





加工食品

52 湘南しらす (加工品)

水揚げ後、漁業者自らが加工販売。釜ゆでした後、さっと天日干した「釜揚げしらす」、湘南の陽光にもう少し当てた「しらす干し」、生のしらすを簀の上で天日で干し上げた「たみいわし」がある。



53 相模湾のひもの

江戸時代に相模湾で獲れたあじ・かますなどを開き干しにして販売したことが始まり。主に小田原、三浦、真鶴などで生産されている。



54 東海道の鯆の押し寿し

相模湾で多くとれていた小鯆を関西風に押し上げて仕上げる押し寿司として発売したのが始まり。100年以上も続く、東海道を代表する名物駅弁。



55 横浜家系ラーメン

横浜家系ラーメンとは、横浜発祥の豚骨醤油ベースの濃厚スープと太いストレート麺を特徴とするラーメン屋店群の「呼び名」。家系ラーメンは、昭和49年横浜市新杉田に開店した「吉村家」が始まりとされている。



56 サンマーメン

横浜市中区から戦後に発祥したサンマー麺（生馬麺）。豚肉とモヤシ、キクラゲ、白菜等、五色の野菜をシャキッと炒めたアンかけ麺、栄養豊富で美味しくボリュームのある神奈川県自慢の麺料理。



57 ヨコスカネイビーバーガー

米海軍横須賀基地から横須賀市へ提供された海軍の伝統的なハンバーガーの調理法のレシピを元に誕生した、アメリカンな横須賀らしいグルメ。



58 湘南しらす丼

相模湾の特産品であるしらすは、湾内の各浜の漁港に水揚げされ様々な料理で味わうことができる。中でも「しらす丼」は地域限定グルメとして有名。



59 小田原どん

伝統工芸品の「小田原漆器」に、小田原の海と大地で育まれた新鮮な食材を盛りつけた丼。「小田原どん」認定店が、趣向を凝らしたオリジナル丼を提供している。



加工食品

<p>60 三崎まぐろラーメン まぐろの頭から炊き出した出汁をベースに、コクのある塩系スープが特徴のラーメン。地元、三崎のまぐろ食文化の集大成の一つとして三浦市内のホテル、売店等では観光客のお土産として好評。</p> 	<p>61 厚木のホルモン（令和2年4月1日名称変更） 厚木市内で提供されている。</p> 
<p>62 大涌谷の黒たまご 大涌谷温泉で茹で上げた名物「黒たまご」は、生卵を温泉池で茹でると、気孔の多い殻に鉄分（温泉成分）が付着する。これに硫化水素（温泉成分）が反応して硫化鉄（黒色）となり、黒い殻のゆで玉子ができ上がる。</p> 	<p>63 まご茶漬け 真鶴で「漁師めし」として、素朴な美味しさを味わえる伝統郷土料理。名前の由来には諸説あるが、新鮮な魚を使用し、お茶や出汁などお店によってさまざまアレンジされ、各々こだわりの味が楽しめる。</p> 
<p>64 おいしい秦野の水 - 丹沢の雫 - 「全国名水百選選抜総選挙 おいしさ部門」で全国第1位を獲得。丹沢にしみ込んだ地下水をくみ上げて使用しており、ミネラル分が多く、お茶やコーヒー等の他、香りを大切にするお料理にも好相性なのが特徴。</p> 	<p>65 足柄茶 神奈川県北西部に位置する丹沢・箱根山麓一帯で生産されるお茶。収穫された茶葉は県下の荒茶工場にて一次加工された後に(株)神奈川県農協茶業センターで味や香りを引き立てるための仕上げ・火入れ・ブレンドを経て「足柄茶」となる。</p> 
<p>66 神奈川の地酒 13の蔵元が、それぞれ工夫を凝らし、伝統の製法で日本酒を製造している。丹沢山系を源とする相模川や酒匂川からの豊かな伏流水を仕込み水として利用している。</p> 	<p>67 神奈川の地ビール 神奈川県内各地で製造販売している。各地域で色々な味が楽しめる。</p> 

農林水産品

68 横浜のあなご

横浜のあなごは餌が豊富な東京湾で育つため、脂がのり、柔らかく旨味が強い。旬は5月半ばから9月で、丁寧に扱うため品質がよく、江戸前のブランドとして全国的にも有名で寿司、天ぷら、白焼き等が人気。



69 三浦のキンメダイ

関東近海の主漁場は相模灘周辺から伊豆諸島海域。県内では三浦市での漁獲量が一番多い。近年は鍋だけでなく刺身や煮物等の人気も上がり、1年を通して漁獲されている。



70 三崎のまぐろ

「まぐろと言えば三崎、三崎と言えばまぐろ」と言われるほどの、全国有数のまぐろの本拠地。洋上釣獲後直ちに-60度に急速冷凍するため鮮度保持力抜群、刺身・寿司ネタに最高。



71 松輪サバ

三浦市松輪で一本釣り漁で捕獲されるサバは、肉付きが良く脂ののった格別な旨さから、松輪の黄金サバと称され、高級食材として使われている。



72 佐島の地だこ

蛸壺かごあみや籠網漁で漁獲され、6～8月が漁の最盛期。横須賀市佐島の海はタコの餌となる貝類や甲殻類が多く、豊富な餌を食しているため歯応えも良く味わい深いのが特徴。かながわブランドにも選定されており、ブランド品として定評がある。



73 三浦半島・小田原のさざえ・あわび

さざえ・あわびは三浦半島と、小田原以西の岩礁域さしあみで刺網漁やみづき漁、素もぐり漁で漁獲される。朝市や直売所で購入できるほか、地域の料理店でお刺身やさざえごはん、壺焼き等のメニューで、磯の風味を楽しめる。



74 湘南しらす (生)

三浦から湯河原の相模湾沿岸で水揚げされる。鮮度が低下しやすいため、獲れた日にしか味わうことができない貴重品である。



75 相模川の鮎

相模川の鮎は人気が高く、夏になると多くの人が鮎を求めて訪れる。



農林水産品

76 芦ノ湖のわかさぎ

100年近い歴史をもつ宮中三殿献上品でもある芦ノ湖の特産品。地元民にも親しまれ芦ノ湖周辺のレストラン、食堂の料理として観光客に人気がある。



77 相模湾のアジ

定置網や一本釣りで漁獲される。相模湾を代表する魚の一つ。たたき、刺身、フライなど、どんな料理にしても美味しい。



78 神奈川のイセエビ

三浦半島と小田原以西の岩礁域に生息し、刺網で漁獲される。8月以降が漁の最盛期。刺身や焼き物、海老汁で極上の旨味を堪能できる。古くは江戸時代の書物にも記述があるほか、城ヶ島では毎年秋に「伊勢海老祭り」が開催されている。



79 三浦のだいこん

三浦半島はだいこんの産地として全国的に有名で、甘くて緻密な肉質は冬の食卓に欠かすことが出来ない存在。主流の「青首だいこん」以外にも、希少な「三浦だいこん」や「レディーサラダ」などバリエーションも豊か。



80 三浦のすいか

明治16年頃から栽培が始まったといわれている。近年は大玉のスイカに代わり、小玉スイカや楕円形のスイカが増加傾向にある。地元では水分代わりにたくさん食べられている。



81 三浦・横須賀のキャベツ

三浦半島産キャベツの最大の特徴はやわらかさ。冬でも春のような味わいの「早春キャベツ」、一年の中で最もやわらかく甘い「春キャベツ」は、サラダがおすすめ。



82 三浦・横須賀のかぼちゃ

通常35日程度で収穫できるかぼちゃを、三浦半島ではさらに10~15日かけて畑で十分に完熟させてから出荷している。ホクホク感がありとても甘く、カロチン含有量の高いことが特徴。



83 はるみ(米)

全農営農・技術センター(平塚)で開発され、平成27年に県奨励品種に採用された「かながわ生まれ」のお米。「米の食味ランキング(日本穀物検定協会実施)」では、神奈川県産米では初めて最高ランクの「特A」評価を取得した。



農林水産品

<p>84 湘南レッド</p> <p>昭和 29 年に米国留学青年が持ち帰った品種から県園芸試験場が昭和 36 年に選抜。普通の玉ねぎに比べて辛みが少なく水分や甘みがある。</p> 	<p>85 神奈川のトマト</p> <p>県では藤沢で大正中期に篤農家<small>とく</small>がガラス温室で栽培したのが最初であるといわれている。横浜、川崎、平塚、藤沢、茅ヶ崎、厚木など県内各地で生産されている。</p> 
<p>86 横須賀のメロン</p> <p>横須賀のメロンは、市内の約 40 戸で生産されており、その多くが露地栽培である。果肉の厚さ、香り、甘みが強いのが特徴で、市内直売所や市場を経由して販売している。</p> 	<p>87 <small>ふじみのり</small> 藤稔 (ぶどう)</p> <p>昭和 53 年に「井川 682 号」に「ピオーネ」を交配した黒系大粒ブドウ。藤沢で稔ったブドウということでこの名前がつけられ、今では全国のブドウ産地で栽培されている。ジュシーで皮離れもよいのが特徴。</p> 
<p>88 小田原の梅・梅干</p> <p>小田原の北条氏が梅の樹を植え梅干づくりを推奨。殺菌や腐敗を防ぐ効果が期待できることから箱根越え時に携帯されるようになった。昭和 30 年代、鈴木十郎小田原市長が梅復興運動を発表したことで、地域の特産品になった。</p> 	<p>89 湘南ゴールド</p> <p>県農業技術センターが、「ゴールデンオレンジ」と「今村温州」を掛け合わせて育成した、県オリジナルの柑橘。十分な糖度とジュシーさ、爽やかな香りが特徴。3月から4月に店頭に並ぶ。「幸せを呼ぶ新感覚オレンジ」。</p> 
<p>90 神奈川のみかん</p> <p>県西地域の代表作物であり、甘みと酸味のバランスがとれたみかん。県内では、「大津 4 号」「青島」を中心に栽培している。</p> 	<p>91 神奈川のなし</p> <p>県内で広く生産されている。横浜では「浜なし」、川崎では「多摩川梨」、平塚では「湘南梨」、藤沢では「藤沢の梨」、厚木では「あつぎの梨」、足柄地域では「足柄梨」など、各地域で親しまれている。</p> 

農林水産品

92 神奈川のいちご

横須賀、平塚、小田原、厚木、秦野、海老名などで多く栽培されている。特に「海老名いちご」はかながわブランドに登録されている。ハウス栽培で12～5月頃まで出荷されている。



93 横濱ビーフ

美味しさを追求するため黒毛和種の中でも旨みに優れた血統を厳選した子牛に、指定配合におからやビール粕を加えた独自の餌を食べさせ、丹精込めて育てた横濱ビーフは、脂質が良く、まろやかで風味豊かな牛肉。



94 相州牛・相州和牛

南足柄の山懐に抱れた自然豊かな飼育環境で独自の飼育方法とこだわり抜いた安心安全な品質の牛肉。その肉質はキメ細く、しっとりとした上質な脂はとろけるような甘さ。極上の旨みと風味を持つ銘柄牛。



95 葉山牛

三浦半島で生産されている黒毛和牛。優秀な和牛の血統を受け継ぎ、丹精込めて育て上げた珠玉の逸品。とろけるような脂身と肉の甘みが絶妙のバランス。



96 足柄牛

黒毛和種と乳用種の交配から生まれた足柄牛。足柄の自然豊かな自然環境の中で、ミネラル豊富な丹沢水系の湧き水で育つ。足柄茶の粉末を配合飼料に加えることで、艶のある健康な牛へと成長させる。風味豊かできめの細かい肉質が特徴。



97 やまゆりポーク

やまゆりポークの白い脂身が県の花である「やまゆり」の白い花を連想させることから名付けられた。大麦を多く配合した専用飼料によって実現した良質な肉質と旨みのある脂身は特に女性から人気がある。



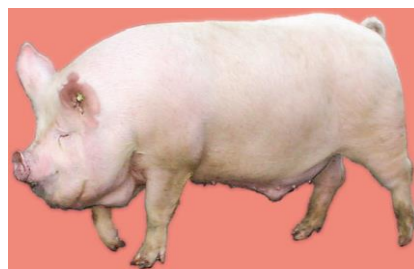
98 あつぎ豚

厚木市内で生産から販売までを一貫して行っているオリジナルブランド豚。独自の血統作りとあつぎ豚専用自家配合飼料で、コクと甘みのある脂・柔かい霜降り肉に仕上げている。



99 高座豚

由来は戦前より旧高座地方で飼われていた中型種が起源。現在では県下で改良飼育され、肉質がきめ細かく柔らかで脂の質が良く、旨みが多いのが特徴。



## 農林水産品

### 100 愛川の鶏卵

愛川の水を飲んで育った鶏たちが産んだ卵。新規需要米の飼料用米を飼料として20%与えて生産する「お米たまご」は、神奈川で唯一。特別に胡麻や酵母、ミネラルを与えて生産する kuretama 〈くれたま〉は卵かけご飯に最適な卵。

