

# まほろば秦野通信

平成27年4月16日  
秦野市市長室広報課

タイトル	<b>かながわの新名産100選 八重桜の花摘みと塩漬け作業がピークを迎える</b>	
<b>When</b> (いつ)	4月18日(土) 摘み取り：午前10時頃～ 加工：午後3時頃～ 17日(金)午後5時までに、ご連絡をいただければ、当日秦野市役所から職員が現地までご案内いたします(午前9時20分出発)。 ※前日または当日雨天の場合は、延期となります。	
<b>Where</b> (どこで)	摘み取り：頭高山(千村1180付近・標高303.4m) 加工：千村若竹会の加工場(千村1067)	
<b>Who</b> (だれが)	摘み取り：小野孝允氏 加工：千村若竹会加工部 3人	
<b>What</b> (なにを)	秦野市の特産「桜漬け」の原料となる八重桜の花を手で摘み取り、加工します。 加工手順としては、その日摘んだ花を樽に入れ、梅酢と塩を加えます。その後、むらなく酢が行き渡るように、手でもみ返したり、足踏みをします。(当日加工するのは午前中摘み取った場所での桜ではありません。) 	
<b>How</b> (どのように)	塩漬けしたものは、農協の大型農産物直売所「じばさんず」や駅の名産センターで販売されます(名産センターでは好評につき現在品切れ中)。桜漬けは、祝いの席の「桜湯」や和菓子などに使われます。また市内では、ソバや豆腐、お酒など桜漬けを加工したさまざまな商品が展開されています。	
<b>Why</b> (なぜ)	千村地区の八重桜は、食用として全国でも有数の生産地。約130件の農家に約2500本の八重桜があり、年間出荷量は15～20トンで、全国シェア7～8割といわれています。八重桜の塩漬けは、平成18年度に新しい「かながわの名産100選」に選定されています。	
<b>その他</b>	千村地区の八重桜は、食用として全国でも有数の生産地。約130件の農家に約2500本の八重桜があり、年間出荷量は15～20トンで、全国シェア7～8割といわれています。八重桜の塩漬けは、平成18年度に新しい「かながわの名産100選」に選定されています。	
<b>問い合わせ</b>	摘み取り：小野孝允氏 電話090(8014)9544 加工：竹久保昭一氏 電話090(2412)4996	