

まほろば秦野通信

平成27年9月8日

秦野市役所市長室広報課

タイトル	ご家族揃ってお出かけください 掘り取り観光で秋の味覚を満喫！！
When (いつ)	落花生：9月5日（土曜日）～10月18日（日曜日） さつまいも：9月5日（土曜日）～10月18日（日曜日） みかん：11月1日（日曜日）～11月25日（水曜日）
Where (どこで)	サツマイモやみかん、秦野の名産である落花生の収穫体験を通じ、秋の味覚と秦野の自然を多くの観光客に楽しんでもらうため、市内2カ所で開催します。
Who (だれが)	
What (なにを)	・名古木掘り取り観光組合（秦野市名古木 1470） 【落花生、さつまいも 小泉：0463-81-1509】 【みかん 小泉：0463-81-9775】 ・大倉掘り取り観光組合（秦野市堀山下 1417） 【落花生、さつまいも 山口：0463-88-6180】 ※いずれも原則、各組合へ事前予約が必要です。
How (どのように)	
Why (なぜ)	【落花生掘り取りの取材日について】 団体予約があるということで取材日を設けました。 日時 9月12日（土曜日）10時半～ 場所 秦野市堀山下1417付近の畑 ※別紙参照 参加人数 20人（予定）
過去の実績	毎年全体でおよそ5千人が来場。特に落花生の掘り取りは、他ではほとんど体験できないので好評を得ています。
問い合わせ	環境産業部農産課農業支援班 担当：鈴木 (はだの都市農業支援センター内) 電話0463(81)7800



掘り取り観光で 秦野の秋の味覚を満喫



弘法山や丹沢の山々の緑に囲まれ、名水の里で育った秦野特産の『落花生』や『さつまいも』。

市内の2地区の掘り取り観光組合で、秋の味覚を満喫できます。ご家族、ご友人お誘い合わせの上、お出掛けください。



★2015年 実施期間・料金

組合名		落花生	さつまいも	みかん
実施期間	名古屋	9月5日(土) ~	9月5日(土) ~	11月1日(日) ~11月25日(水)
	大倉	10月18日(日)	10月18日(日)	
料金		1坪・約20株で 800円	1株150円	500円 (食べ放題・1kg土産付き)

※ お出かけの際は、下記の **申し込み先に事前予約** をお願い致します。予約が無い場合、当日受けできない場合があります。

※掘り取り時間は、原則午前9時から午後3時までですが、詳細は各組合にご確認下さい。

※ 料金は目安なので、詳細は各組合にお問い合わせ下さい。みかんは販売も致します。

※ 名古屋地区『みかん』は、20名以上の団体のみの受付となります。

※ 作付面積に限りがあるため、申込状況によっては実施期間内でもお断りさせていただく場合もあります。

申し込み先

◎名古屋掘り取り観光組合

(落花生とさつまいも) 小泉 芳雄 TEL0463-81-1509

(みかん) 小泉 一雄 TEL0463-81-9775

◎大倉掘り取り観光組合 山口 斧助 TEL0463-88-6180

申込受付時間：午後12時～1時または午後7時～9時(両観光組合)

問い合わせ (平日のみ)

はだの都市農業支援センター TEL0463-81-7800

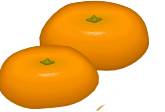
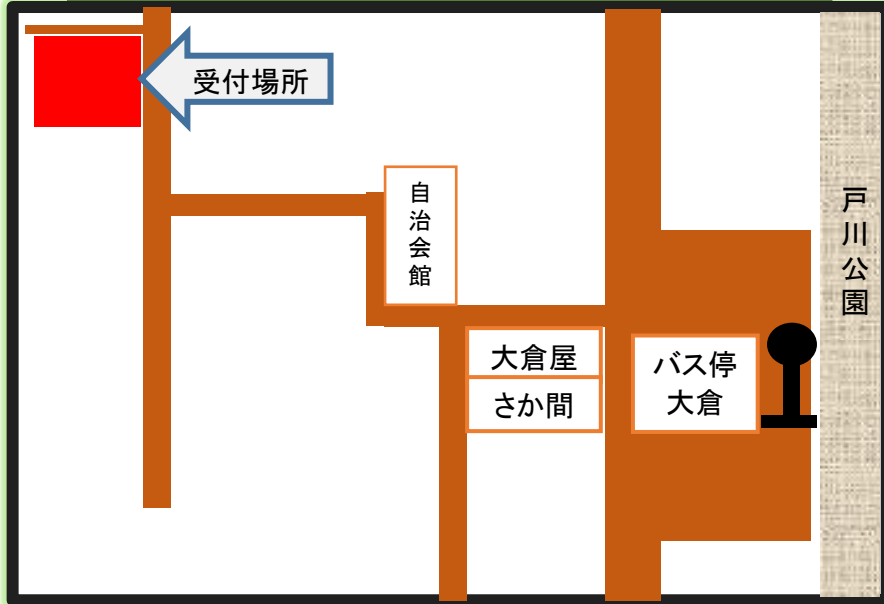
秦野市農協営農課 TEL0463-81-7718



秦野市掘り取り観光2015



大倉掘り取り観光組合
 小田急線 秦野駅下車 → 秦野駅北口2番バス乗
 り場 → 神奈中バス大倉行15分 → 大倉下車
 (終点) → 徒歩5分
 【住所】 秦野市堀山下1417



名古屋掘り取り観光組合
 小田急線 秦野駅下車 → 秦野駅北口4番バス乗
 り場 → 神奈中バス 曾屋弘法行8分 → 御嶽神社
 入口下車 → 徒歩10分
 【住所】 秦野市名古屋1470



落花生の食べ方

ゆで落花生

- ①落花生を洗います。
 - ②沸騰したたっぷりのお湯で、サヤごと塩ゆでします。
塩の量は、水1リットルに塩20~30g。
 - ③ゆで時間は40分です。
ときどき試食をしてお好みの硬さにしましょう。
- ★ゆで落花生は腐りやすいので、保存する場合は冷凍保存してください。冷蔵保存では1日~2日しか日持ちしません。
冷凍保存後は自然解凍するか、かるくゆでてから食べます。



煎り落花生

- ①乾燥させた落花生のサヤから豆を取り出します。
- ②豆だけだと焦げやすいので、フライパンに荒塩を一緒に入れて、弱火の遠火でゆっくりと煎ります。
- ③良い香りがしてきたら、豆を割ってみて、中までほんのりキツネ色になったらできあがり。さましてから食べましょう。

