

# まほろば秦野通信

平成29年4月18日

秦野市役所市長公室広報課

タイトル	<b>伝統文化の復興に新たな芽 後継者不足の八重桜摘みと桜漬け加工を若手飲食店が継承</b>
When (いつ)	4月20日(木曜日) 摘み取り作業 午前8時30分～ 秦野市千村418付近
Where (どこで)	桜漬け加工作業 午後1時00分～ 秦野市千村1180付近 ※別紙地図を参照
Who (だれが)	有志団体はだのベジフルマーケット 〔参加店 パティスリークラベリーナ(吉田 伊織さん)〕 〔ほか4店参加予定〕 地域のボランティア 数名 ※はだのベジフルマーケットは、地場産食材を使った料理で地域の活性化に取り組む、市内の若手飲食店の有志団体です。
What (なにを)	千村地区の八重桜は、食用として全国でも有数の生産地です。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。
How (どのように)	近年は生産者の高齢化や後継者不足などで、収穫する人が減少傾向にある中、八重桜を摘み取る文化の衰退を防ぎたいという市内の若手飲食店らが、摘み取り手がいなくて困っている農家の畑で、摘み取り作業を行います。
Why (なぜ)	摘み取った桜花は、千村地区で長年八重桜の塩漬けづくりをしている若竹会の桜漬け加工場へ持ち込み、作り方を伝授してもらいます。 桜漬けは1～2か月後に完成し、参加店はその桜漬けを使った新たなメニューの作成を検討しています。
過去の実績	今年が初めて
問い合わせ	市長公室広報課シティプロモーション担当 担当：大森 0463-82-5117