


# まほろば秦野通信

平成28年4月19日  
秦野市市長公室広報課

タイトル	<b>かながわの新名産100選 八重桜の塩漬け作業がピークを迎える</b>	
When (いつ)	4月20日(水曜日) 午後5時頃～ 19日(火曜日) 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(午後4時45分出発)。	
Where (どこで)	千村若竹会の加工場(千村1067)	
Who (だれが)	千村若竹会加工部	
What (なにを)	<p>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。</p> <p>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。</p>	
How (どのように)	<p>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。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。</p>	
Why (なぜ)		
その他	<p>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。</p> <p>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。</p>	
問い合わせ	広報課 上松 電話090(2557)0563	