

# さがみはら・しるやま・つくい・さがみと・あじの インフォメーション

心せわしい年の暮れを迎えましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか？今回は、各市町の歴史や文化、自然などを活かした主な特産品を紹介します。

## 相模湖町

<b>りんごパイ</b> 	津久井で栽培されているリンゴを主に使用した手づくりのりんごパイ。1個450g 600円	<b>相模湖オリジナルリース</b> 	相模湖の山々の木の実や花を使用した、女性グループによる手づくりのリース。1個800円～3,000円
<b>丹沢あんぱん</b> 	丹沢山系をかたどったあんぱん。つぶあん・こしあん・紫イモ・ユズ・つくいす・しるあん 各1個120円	<b>相模湖焼</b> 	小仏峠や相模川を歩き、10年がかりで発見した材料で、釉薬に至るまで地元産にこだわって製作された陶器。陶器500円～・土鈴300円～
<b>津久井うどん</b> 	伝統の味を引き継ぎ、手打風味を特徴に作っている。神奈川県産小麦を主に使用。1kg 1箱630円(2kg・3kg・4.5kg入あり)	<b>高級木炭</b> 	相模湖町の雑木、ナラ、カシなどの木材を使用した木炭。1箱10kg 3,990円

## 城山町

<b>城山銘菓「梅ごろも」</b> 	城山湖畔の梅林からヒントを得たパイ菓子。1個168円(1箱6個・8個・10個・15個・20個入あり)	<b>奉寿蘭</b> 	オランダ原産鶏ヒベコ種を清潔な環境で放し飼いし、抗生物質無添加飼料で生まれた有精卵。1パック10個入530円
<b>うみたてプリン</b> 	地元養鶏場のもみじ卵を使用した本格的プリン。パティシエは銀座レストランで修行し、その味を実現。1個210円	<b>しるやま梅わいん</b> 	城山町本沢梅園の完熟ウメの実を、1本におよそ700g使用。ビタミンCやクエン酸が十分に引き出された、爽やかな味。1本720ml 1,575円(白・ロゼあり)
<b>手づくりみそと米麹</b> 	地元の水田でとれた稲と転作大豆を利用した手づくり味噌と米麹。11月中旬～3月中旬の期間限定。味噌1kg700円・米麹1kg650円	<b>ガラス工芸</b> 	城山町の動植物をモチーフにしたガラス工芸品など。写真立て3,150円～・ワイングラス5,000円 ほか
<b>赤カブの酢漬</b> 	添加物を使わない、地元城山町産の赤カブの酢漬。1袋250g 300円	<b>里山の炭製品</b> 	城北の里山保全のために間伐した雑木や孟宗竹を使い、地元の窯戸で作った炭製品。カゴ入り木炭500円～・木酢液500ml 300円・竹炭500円・竹酢液500ml 600円～ ほか
<b>もみじ卵・カタクリ卵</b> 	もみじ卵は鶏の餌に鉄分を与えた鉄強化卵。カタクリ卵は鶏の餌に魚を加え栄養価を高めた卵。もみじ卵1パック10個入360円・カタクリ卵1パック10個入450円		

水源地域交流の里づくり推進協議会  
お問い合わせ先 事務局：神奈川県企画部土地水資源対策課 ☎045-210-3111(直通)  
相模湖町企画財政課 ☎0426-84-3211(代表)

水源地域交流の里づくり推進協議会  
お問い合わせ先 事務局：神奈川県企画部土地水資源対策課 ☎045-210-3111(直通)  
城山町経済課 ☎042-782-1111(代表)

相模原市については、「かながわ名産100選」選定品及び「市推奨銘菓」を、津久井郡4町については、「やまなみグッズ」を掲載しています。やまなみグッズとは、「やまなみ五湖」(神奈川県北西部にある相模湖、津久井湖、奥相模湖、丹沢湖、そして宮ヶ瀬湖の5つの人造湖)地域の中で生まれた、地域の素材や自然の恵みを活かした商品です。



## 相模原市




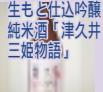
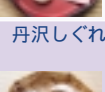
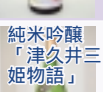


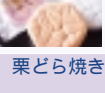





<b>相模の鮎</b> 	相模川に初夏の到来を告げるアユは、「かながわ名産100選」に選定された、相模原市を代表する名産品です。相模原市商業観光課 ☎042-769-8236	<b>あじさいの夢</b> 	栗とウメを洋風タイプに仕上げたお菓子です。どちらも良質のアーモンドの粉末がたっぷり入ったリッチな生地を使用して焼き上げました。相模原市商業観光課 ☎042-769-8236
<b>相模原のやまといも</b> 	相模野の大地と相模川の豊かな水に育まれたやまといもは、「かながわ名産100選」に選定された、相模原市を代表する名産品です。相模原市農政課 ☎042-769-8239	<b>相模の娘</b> 	バターとマヨネーズをふんだんに使い、中身は黄身あんに生クリームを入れた洋風和菓子です。まろやかな風味をお楽しみください。相模原市商業観光課 ☎042-769-8236

## 藤野町

<b>藤野ゆずせんべい</b> 	ユズの粉を袋の中に入れ、ユズの香りとともに味わえるせんべい。1袋5枚入400円	<b>国産藤野の「ふじ&amp;楓 蜂蜜」「さくら 蜂蜜」</b> 	町内のフジの花及びサクラの花から採取した、昔から健康食品として親しまれている蜂蜜。1本150g 945円 ほか
<b>藤野ゆずの尊</b> 	ユズの風味を活かした味付けポン酢。1本600ml 600円	<b>藤野ゆずワイン</b> 	ユズの風味を活かしたフルーティーで爽やかな味。1本360ml 840円・720ml 1,470円
<b>ユズのマーメイド</b> 	地域特産であるユズを使用した無添加のマーメイドの瓶詰め。1本145g 420円	<b>板絵はがき</b> 	やまなみ五湖地域の風景や動植物などを題材にした、多色刷りの板絵はがき。1枚525円
<b>藤野ゆずシャーベット</b> 	里山藤野の自然の息吹で育ったユズを使用し、フルーティーで爽やかな味。1個120ml 200円	<b>手づくり工芸品</b> 	自然素材、和紙、古木等を活かしたオブジェや生活実用品、金属利用の生活雑貨など、ひとつひとつ手作りのオリジナル創作商品。電気スタンド3,000円～ ほか(大量注文要予約)
<b>藤野緑茶アイスミルク</b> 	お茶の味を活かし、さっぱりとした季節を通して味わえるアイスミルク。1個120ml 200円	<b>キャラクター商品</b> 	やまなみ五湖地域に住む動植物をモチーフに選んだ、表札やパスルなどの商品。パスル1,200円・表札18,000円
<b>藤野ゆず坊</b> 	ユズを搾って果汁にし、5倍希釈した清涼飲料水。1本720ml 1,200円	<b>竹炭俵</b> 	藤野町佐野川内(陣馬の里・佐野川)の竹林から伐採した竹を使った、手づくり商品。1個1,200円 直径12.0cm、高さ18.5cm)
<b>野路のキャラバキ</b> 	山野に自生するフキを加工した手づくりのキャラバキ。数量に限りあり、お問い合わせ。1瓶180g 525円		

水源地域交流の里づくり推進協議会  
お問い合わせ先 事務局：神奈川県企画部土地水資源対策課 ☎045-210-3111(直通)  
藤野町まちづくり課 ☎0426-87-2111(代表)

## 津久井町

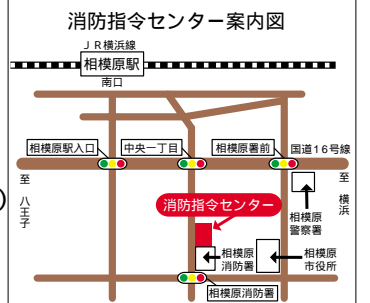
<b>津久井三姫物語「最中」</b> 	津久井地方の三姫の伝説にあやかり、ゆず、栗、小豆を練り込んだ三種類の餡を使った鼓型の最中。1個158円(1箱10個・15個入あり)	<b>津久井の味「しあわせ漬」</b> 	三温糖を使った、歯ごたえのある津久井産キュウリのピリ辛漬物。ご飯、おにぎり、お弁当、お茶づけに。1個525円
<b>響堂まんじゅう</b> 	津久井生誕の尾崎響堂(行雄)が米国ワシントンに桜木を贈った故事にちなんでサクラをあしらったまんじゅう。1個105円(1袋4個・6個入、1箱8個・12個入あり)	<b>生もど仕込吟醸純米酒「津久井三姫物語」</b> 	契約農家で栽培された好適米を60%以上精米し、酒母製造の原点である生もと造りの純米酒。1本720ml 1,490円
<b>丹沢しぐれ</b> 	香ばしい麦こしがし粉を生地に練り込み、白餡の中心にくりを入れた、時雨れる丹沢山をイメージした商品。1個157円(1箱6個竹皮製箱入1,050円あり)	<b>純米吟醸「津久井三姫物語」</b> 	玄米「美山錦」を55%まで精米し、長期低温発酵させた吟醸酒。1本720ml 1,490円
<b>百合最中</b> 	神奈川県の花ヤマユリをモチーフにした最中。百合根を小豆餡と炊き、最中に納めている。1個126円(1箱6個・10個・15個入あり)	<b>木製カナディアンカヌー</b> 	津久井地区の部材を使用した木製カナディアンカヌー。製作教室も開いている。11フィート完成艇367,500円・14フィート手づくり教室受講料込み367,500円 ほか
<b>栗どら焼き</b> 	大きなくりが丸ごと入った特大どら焼き。「かながわの名産100選」津久井特産のくりをPR。1個210円	<b>除伐材を利用した木工品</b> 	水源地域の自然素材(除伐材)を活用した木工品。フクロウの置物3,000円・ゾウの輪投げ1,500円・ヒツジのおもちゃ1,000円 ほか
<b>津久井のかんこ焼</b> 	くりやフキなどの具を、地粉で包んで焼いた津久井町の伝統的な食べ物。1個100g 210円・1箱10個入2,100円	<b>木工キット</b> 	表面をバーナーで焼いて、防腐効果を持たせた組み立て方式の木製プランター。葉箱525円・プランター3,150円
<b>地粉うどん「ひもの里」</b> 	世界に輸出している優美な組紐にちなみ命名された、ヨモギを練り込んだ乾麺。1袋378円	<b>簡易炭焼器</b> 	移動、設置、操作が簡単な簡易炭焼器。木酢液も採取できる。受注生産。1器315,000円～

水源地域交流の里づくり推進協議会  
お問い合わせ先 事務局：神奈川県企画部土地水資源対策課 ☎045-210-3111(直通)  
津久井町産業経済課 ☎042-784-1141(代表)

## 会議開催のお知らせ

### 相模原市・藤野町合併協議会 第6回

日時：平成17年12月4日(日)午後2時から  
会場：相模原市消防指令センター4階講堂  
住所：相模原市中央2-2-15  
電話：042-769-8206(合併協議会事務局)  
傍聴：100人(希望者多数の場合は、抽選となります。午後1時30分までに同センター3階会議室にお集まりください)  
内容：合併の期日 など



### 相模原市・津久井町・相模湖町合併協議会

ホームページ <http://www.sts-gappei.jp>

### 相模原・津久井地域合併協議会

ホームページ <http://www.st-gappei.jp>

### 相模原市・藤野町合併協議会

ホームページ <http://www.sf-gappei.jp>

お問い合わせ先  
〒229-0036 相模原市富士見6-6-23 けやき会館3階  
☎042-769-8206 FAX042-768-4066  
E-mail kouiki@city.sagamihara.kanagawa.jp

