

特集

甘さ
たっぷり

「湘南の輝き」

シーズン真っ盛り



甘みと酸味の バランスが絶妙

甘さたっぷり、お中元としても人気があるハウス栽培のみかん「湘南の輝き」が出荷シーズンの真っ盛りを迎えています。

「今年は寒い日が多く、温度管理が難しかった上に暖房用燃料も値上がりし、厳しい条件でしたが、生産管理を徹底し、今年もおいしいみかんができました。暑くなるこの時期に、甘みとコクを楽しんでほしい。」と町内の生産農家は話しています。自然の恵みと巧みな温度管理などを行い、ブランドみかんが生産されます。皆さんも、湘南のブランドみかん、「湘南の輝き」の自慢の味をぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

「湘南の輝き」の問い合わせ

・JA湘南みかん選果場

生沢966(小田厚大磯ICそば)

☎(73)1366(月・木午前)

FAX(73)3614

「湘南の輝き」とは

糖度が12度以上で酸味が少ない湘南ブランドのハウスみかん。JA湘南が2005年に商標登録した。今シーズンは、大磯町と二宮町、平塚市の8戸が生産、県内のスーパーを中心に並ぶ。ハウス栽培で冬から春にかけて加温し、秋の露地物が出回る4か月前の6月中旬から8月下旬まで出荷される。

暑い夏にはやっぱり「キュウリ」?

ご存じですか?

キュウリは、町の野菜の中で生産量が一番多く、ハウスキュウリ、露地キュウリ合わせて約700トが生産されています。小学校の学校給食にも出され、子どもたちにも採られたて



▶みずみずしさが魅力のキュウリ

キュウリの美味しさを伝えます。

暑い夏はキュウリビズ

キュウリは90%以上が水分ですが、カリウムを多く含み、体を冷やす効果があります。この時期に大磯キュウリを食べれば暑い夏を乗り切りましょう。

「キュウリ」の問い合わせ

・JA湘南大磯支所

☎(71)2511

◎問い合わせ

・産業観光課 ☎内線263

・政策課 ☎内線206



◀選果場職員が色つき具合やキスを確認し、サイズと等級でみかんを選別