

蔬菜

濱松市生産的蔬菜

▶ 濱松市で生産される野菜

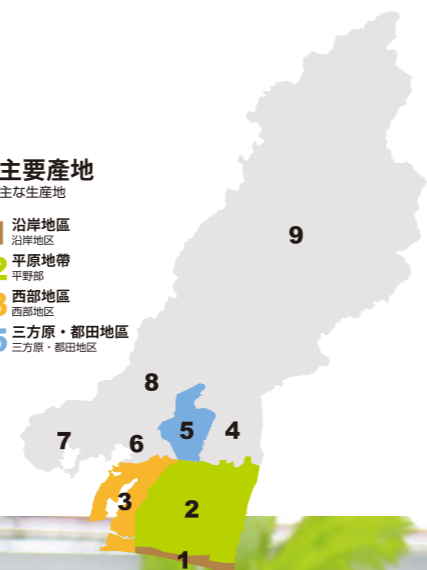
濱松市の地形涵蓋天龍川中游的中間山地、下游的平原地帶、河階的三方原台地、以及濱名湖到太平洋的沿岸地帶。利用如此多樣化的地形與環境，種植西洋芹、青江菜、洋葱、蒨蒿、馬鈴薯、香菇等特色蔬菜。其中也包括生産量高居全日本前幾名的蔬菜，不論品質、味道都獲得高度評價。

濱松市の地形は、天龍川中流域の中間山地、下流域の平原部、河岸段丘の三方原台地、浜名湖から太平洋にかけての沿岸部によって形成されています。こうしたさまざまな地形や環境を生かして、セルリー、チンゲン菜、玉ねぎ、エシャレット、馬鈴薯、しいたけなど、特色ある野菜が栽培されています。中には日本トップクラスの生産高を誇る野菜もあり、その多くが品質、味ともに高く評価されています。

主要産地

主な生産地

- 1 沿岸地区
沿岸地区
- 2 平原地帯
平原部
- 3 西部地区
西部地区
- 5 三方原・都田地区
三方原・都田地区



青葱

葉ねぎ

濱松從 1970 年後半開始關注青葱，由於可計劃性生産出貨而擴大栽培面積，現在則進行大規模且企業化的經營。使用在佐料、湯、丼飯等各式各樣的料理中。

濱松では 1970 年代後半から葉ねぎが注目され始め、計画的な生産出荷が可能なることから栽培面積が拡大し、現在では大規模で企業的な経営が行われています。薬味や汁物、丼物などさまざまな料理に使われます。

出荷時期 **全年**

出荷時期…通年

主要産地…**2**

主な生産地

洋葱

玉ねぎ

濱松的洋葱利用溫暖的氣候與沙地等環境特色進行栽培。其中「白洋葱」因為在全日本最早上市而知名，接著收穫、出貨的則是「黃洋葱」、「紅洋葱」。

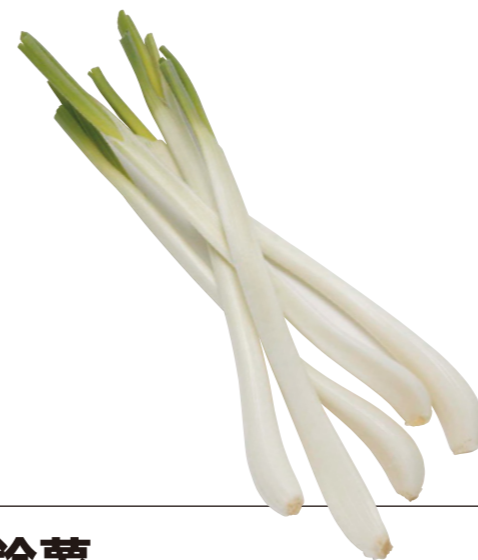
濱松の玉ねぎは、溫暖な氣候と砂地の特色を生かして栽培が行われています。中でも「白玉ねぎ」は日本一早い出荷で知られ、以降「黄玉ねぎ」「赤玉ねぎ」と収穫・出荷が続きます。

出荷時期 **1月▶6月**

出荷時期…1月～6月

主要産地…**1**

主な生産地



蒨蒿

エシャレット

利用排水良好的沿岸沙地栽培。自古栽培的蒨蒿經過改良，成為較白而柔軟的品種進行商品化。在辛辣味中帶點甜味，可以直接生吃。

水はけのよい沿岸地区の砂地を利用して栽培されています。昔から栽培していたらっきょうを白くやわらかくするように改良して商品化されました。辛味とほのかな甘みがあり、そのまま食べられます。

出荷時期 **全年**

出荷時期…通年

主要産地…**1**

主な生産地

馬鈴薯

馬鈴薯

「三方原馬鈴薯」在三方原台地的紅土與充足的日照孕育下，澱粉含量高而質地優美，獲得日本全國高度評價。栽種品種以帶有甜味、口感鬆軟的男爵馬鈴薯為主，也有栽培五月皇后。

三方原台地の赤土と豊富な日照量のもとで育った「三方原馬鈴薯」は、デンプン質が多く肌がきれいなことから東京を中心に高い評価を得ています。甘みがあってホクホクした食感の男爵を中心に、メークインも栽培しています。

出荷時期 **5月▶8月**

出荷時期…5月～8月

主要産地…**2 5**

主な生産地



西洋芹

セルリー (セロリ)

香氣獨特、口感清脆的西洋蔬菜。在濱松的生產季節為秋季到春季。這段時期濱松產西洋芹的出貨量為日本第一。

独特の香りとシャキッとした歯応えが特徴の西洋野菜です。浜松では秋から春にかけて生産され、この時期の出荷量は浜松産が日本一を誇っています。

出荷時期 **11月 ▶ 5月**
出荷時期…11月～5月
主要産地…**2 3**
主な生産地



小松菜

小松菜

主要生産於關東地方，不過現今栽培地區擴大，在濱松則以西部地區為主要產地，全年栽培。由於澀味少，可直接炒或燙、煮來吃。

主に關東地方で生産されていますが、今では栽培地域も広がり、浜松では西部地区を中心に平野部などで周年栽培されています。アクが少ないため、そのまま炒め物やおひたし、煮びたしにして食べられます。

出荷時期 **全年**
出荷時期…**全年**
主要産地…**3**
主な生産地



香芹

パセリ

濱松香芹生産量在日本排行名列前茅，其品質在關東與關西市場都獲得高度評價。香芹多用在點綴料理，不過也富含維生素與鐵份等多種營養。

日本トップクラスの生産量を誇る浜松のパセリは、出荷先である関東や関西の市場でその品質が高く評価されています。料理の彩りに使われることの多い野菜ですが、ビタミンや鉄分など多くの栄養素を含んでいます。

出荷時期 **10月 ▶ 5月**
出荷時期…10月～5月
主要産地…**3**
主な生産地



奶油生菜

サラダ菜

在濱松西部地區的大型溫室進行水耕栽培，年收 8 次左右，全年都有穩定生産量。葉片柔軟，可生吃，也可做成沙拉、小菜、壽司卷等。

浜松西部地区の大型ハウスで年8作程度可能な水耕栽培により、一年を通して安定した生産が行われています。葉がやわらかいので、そのままサラダや付け合わせ、巻き寿司などに利用されています。

出荷時期 **全年**
出荷時期…**全年**
主要産地…**3**
主な生産地

番茄

とまと

濱松市的番茄栽培始自冬季利用哈密瓜溫室栽培，於 1940 年代後期開始盛行。目前以肉質緊實、可以全熟出貨的品種「桃太郎」為主，利用塑膠溫室栽培。

浜松市のトマト栽培は冬場にメロン温室を利用して栽培したのをきっかけに、1940年代後半から盛んになりました。現在では身がよく締まって完熟出荷できる品種「桃太郎」を中心にビニールハウス栽培されています。

出荷時期 **全年**
出荷時期…**全年**
主要産地…**3**
主な生産地



鴨兒芹

みつば

在濱松西部地區的玻璃溫室中，利用水耕栽培系統進行高品質生産。具有獨特的香氣與口感，可以做成沙拉、清燙、煮湯等各式各樣的料理。

浜松西部地区のガラス温室の中で、最新鋭の水耕栽培システムを使った高品質な生産が行われています。サラダやおひたし、お吸い物などさまざまな料理で、みつば特有の香りや食感が楽しめます。

出荷時期 **全年**
出荷時期…**全年**
主要産地…**3**
主な生産地



青江菜

チンゲン菜

青江菜是耳熟能詳的中國蔬菜。濱松是日本數一數二的青江菜產地，全年產量都很穩定，配合季節變換栽培品種。除了中式料理之外，也可以用在日式、西式等各種料理。

身近な中国野菜として親しまれているチンゲン菜。浜松は日本有数の産地であり、周年安定生産するために、季節に合わせて品種を変えながら栽培しています。中華だけでなく、和洋幅広い料理に使われています。

出荷時期 **全年**
出荷時期…**全年**
主要産地…**3**
主な生産地



白蘿蔔

大根

原本是作為馬鈴薯的輪作產物而在三方原台地導入醬菜用的品種，不過目前則以燉煮、黑輪、沙拉等料理用品種的青首蘿蔔種植範圍最廣。肉質細緻、辣度低，多汁而甜度高。

三方原台地で馬鈴薯との輪作として漬物用品種が導入されましたが、現在では煮物やおでん、サラダなど調理用の品種（青首大根）が広い地域で栽培されています。肉質が緻密で辛味が少なく、多汁で甘み強いのが特徴です。

出荷時期 **11月 ▶ 1月**
出荷時期…11月～1月
主要産地…**2 5**
主な生産地

香菇

しいたけ

以山間性的原木栽培為主流。在山間的大自然中投注時間與精力，培育出香氣高、肉質厚而滋味豐富的香菇。

北遠地区や引佐地区などの山間地で行う原木栽培が主流となっています。山間の豊かな自然環境のもと、手間暇かけた栽培により、香り高く肉厚で深いうまみをもつしいたけが育まれています。

出荷時期 **全年**
出荷時期…**全年**
主要産地…**9**
主な生産地

