

長泉町の特産品



○ 駿河のクレマチス

苗木の全国シェアが60%を占める日本一の産地です。「ツル性植物の女王」と呼ばれるクレマチスは、多様な花型と多彩な花色で親しまれています。600種以上の種類があることから、年間を通じて楽しむことができます。



○ 長泉メロン

美しい網目をもつ大玉の高級メロンです。1本の苗に1玉しか実をつけさせないこだわりのメロンで、昭和20年代に栽培がはじまりました。出荷は6月下旬から7月初旬の約2週間で、上品な甘さとなめらかな舌触りが贈答用としても人気があります。



○ 白ネギ

軟白部が長く柔らかくて甘いことが特徴で、煮てもシャキシャキ感があり鍋料理などに最適です。収穫後も品質低下がなく傷みにくいので、近隣市場はもちろん京都方面にも出荷されています。旬は9~2月ごろです。



○ 大和芋

粘土質で水分を含む土壌で育てられ、身は良く締まり、粘りの強さと風味は天下一品で滋養強壮に効果があります。そばやうどんなどのつなぎ、すりおろしてトロロ汁、皮をむきスライスしてそのまま食べるなど多くの料理に利用されます。また、贈答用としても人気で全国各地に発送されています。旬は11~12月です。



○ 四ツ溝柿

愛鷹山麓を原産とする渋柿で、昭和30年代以降に町内での栽培が盛んになりました。渋を抜くと独特の甘みがあり、果肉は柔らかくとてもみずみずしい味わいで、抜き柿（脱渋）として最高級品にランクされています。先が尖ったハート型で、四角張っていて、四方に浅い溝があるのが名前の由来です。旬は10~11月ですが、1月ごろまで味わえます。



○ あしたか牛

愛鷹山麓裾野の広大な環境の中で、安全・高品質を最優先に、統一された飼料で丹精こめて育てられた風味豊かで柔らかい肉質を有する厳選された牛肉です。全国肉用牛枝肉共励会等で全国表彰された最高級ブランド和牛です。