



PROFILE

細井 要さん

40数年前の青年団の有志、のら道の会と「大根まつり」を主催するなど、長年にわたり、箱根西麓三島野菜のPRやブランド化に尽力。平成25年から箱根西麓三島野菜ブランド推進協議会会長を務めている。

【主な生産作物】白菜、大根、馬鈴薯、人参

おいしい野菜を育てる 自慢の土壌・気候・立地

箱根西麓地域は日当たりが良く南西向きに最適な斜面のため、日中は土が太陽の光を効率よく吸収し、夜は標高が高く適度に冷えるという、野菜を甘くする寒暖差があります。

また、土壌は火山灰土と関東ロームが程よく混じり、柔らかく水はけ・水持ちがよいという特徴があり、野菜にちょうどよい水分を含んでいます。そのため水利施設を使わずに自然の雨だけで生産が可能のため、特に県外の農家さんからは驚かれることが多いです。

箱根西麓三島野菜の生産者としてのプライドを大切に

畑の土を知ることで 更なるおいしさを

おいしさを追求するために、肥料をバランスよく与えることを大切にしています。自分の畑の土の特徴を知り、その特徴を有効に活用していくことが大事です。また、何より自分の畑を深く知るところは自分が責任をもって野菜を育てているという意識を持つことにつながります。これから箱根西麓三島野菜の未来を担う生産者にもぜひ、この考えは受け継いで欲しいです。

自分たちの作った野菜の 魅力を知ってもらうために

農家仲間との「自分たちが育てた野菜を配るとみんなからおいしいと言われる」との会話がきっかけで始まった、ブランド化への取り組みですが、これからも市民の皆さんはもちろん多くの人に愛され、思わず周りの人に勧めたくなる、そんな箱根西麓三島野菜となるよう取り組んでいきたいと思っています。市内の多くの店で販売していますので、ぜひ、私たち自慢の箱根西麓三島野菜を手にとって、食べてほしいです。

生産者の想い ～愛される野菜を目指して～

箱根西麓三島野菜の生産に加え、ブランド化へこれまで尽力してきた生産者である2人にインタビューをしました。

こだわりを持った甘藷づくり

私の畑がある佐野地区で採れた甘藷は「山北印」と呼ばれ、かつて市場では最高価格で取引され、甘藷の相場を左右するほどの存在でした。その伝統を受け継ぎつつ、更においしい甘藷を作るために、土作りにはこだわっています。

祖父から教わった、稲わらやもみ殻を混ぜた昔ながらの土づくりを継承しつつも、バイオテクノロジも積極的に取り入れ昔からの伝統と新しい技術の融合にこだわっています。

ブランド価値を 高めていくために

私たち農家自身で直接野菜を販売する取り組みを2004年頃に始めました。直接買う人たちに野菜の魅力が伝えられるよう対面での販売を重視し、メディアへの出演で注目が高まったことがきっかけで、生産者・農協・行政と連携して、箱根西麓三島野菜をPRする現在の仕組みができました。

また、みしまコロッケの会では、生産者代表として参加しましたが、多くの異業種の方々と

生産技術だけではなく、営業力のある新しい農家像を目指す



PROFILE 平野 光直さん

バイオ技術・土作りによる高品質な甘藷を生産しており、三島甘藷は平成29年度に「しずおか食セレクション」に認定されている。現在はJA三島函南甘藷部会長として三島甘藷の魅力発信に貢献している。



▲三島甘藷のコラボ商品
どら焼き(上)と麩菓子(下)

協力し、みしまコロッケのB-1グランプリ2年連続入賞という成果を出せてよかったと思います。現在は、さまざまな企業とコラボし、箱根西麓三島野菜を使った商品による認知度の向上を目指しています。皆さんにとってより身近なものとなるように、これからもいろいろな企業とのコラボを考えていきたいです。

【主な生産作物】甘藷、馬鈴薯、大根、人参、種しょうが

地産地消 ～地元の食材を地元で味わう～

箱根西麓三島野菜を活用している料理人と栄養士の2人にインタビューをしました。



Pasteria 地中海
シェフ 小河鉄平さん

料理人として、地元野菜の魅力を伝えています

箱根西麓三島野菜の良さは素材そのものの味がしっかりしていて、鮮度が良いのが魅力ですね。料理に使う時にしっかり味付けをしても、それに負けない味が出るので、お客様からとても好評です。

料理人として、お客様に料理を提供するときは、地元で取れた野菜の魅力を伝えることが大切だと考え、丁寧にその魅力を説明するようにしています。説明することによって素材の美味しさに気づいていただくことはもちろん、この素晴らしい野菜を一生懸命作っている農家さんにもっとスポットライトが当たるようにしていきたいと考えています。

ぜひ、皆さんも地元の箱根西麓三島野菜の魅力に触れてほしいです。

給食でも活躍しています

市内の小中学校では、じゃがいもやキャベツ・大根・かぼちゃ・白菜など多くの箱根西麓三島野菜を使った給食メニューを提供し、一番おいしく栄養価が高い旬の時期に地元の野菜を食べてもらうことを重視しています。

また、生産地に近い坂小学校では、小学校の畑で馬鈴薯・大根・ブロッコリーなどの栽培、今日の給食メニューのポイントを放送、野菜の生産者からのコメントを掲示するなど、少しでも子どもたちに地元の野菜を好きになってもらえるように工夫しています。



坂小学校
栄養士 中村真子さん

今がおいしい！

旬の冬野菜の紹介

旬の時期の野菜は栄養たっぷりでおいしさも抜群です。12月～2月に旬を迎える冬野菜を JA 三島函南販売課の職員の皆さんに紹介してもらいました。

- 三島大根 -



甘みを活かせる
煮物がおすすめ！
沢庵漬けも
大人気です！

荻野裕太さん

食感が柔らかく、冬の寒さに負けないよう糖分が貯めこまれていて、味に甘みが出ています。葉の折口がみずみずしく、ずっしりと重みがあるものがおすすすめです。

- 白菜 -



芯に近い部分は
甘いので
サラダにも
おすすめです！

外岡賢大さん

旬は12月から2月、霜が降りるとエグ味が取れ、うま味が一層増します。芯が黄色で鮮やかなので鍋や漬物にしても映えます。芯の盛り上がり具合で新鮮さがわかります。

- 三島人参 -



すりおろして
ケーキなどの
スイーツに使うの
がおすすめです！

菅尾泰雅さん

土作りを何より大切にして育った三島人参は、甘みもカロテンも豊富。生でもかじって食べられるその甘さには誰もが驚きます。茎が細いものは、芯も細くて柔らかいのでおすすめです。

- レタス -



サラダはもちろん、
食感が良いので
チャーハンなどの
炒め物にも！

石井空武さん

レタスは「畑の貴婦人」とも呼ばれるデリケートな野菜ですが、箱根西麓の豊かな土壌で作られたレタスは味が濃く、食感も良いと評判です。