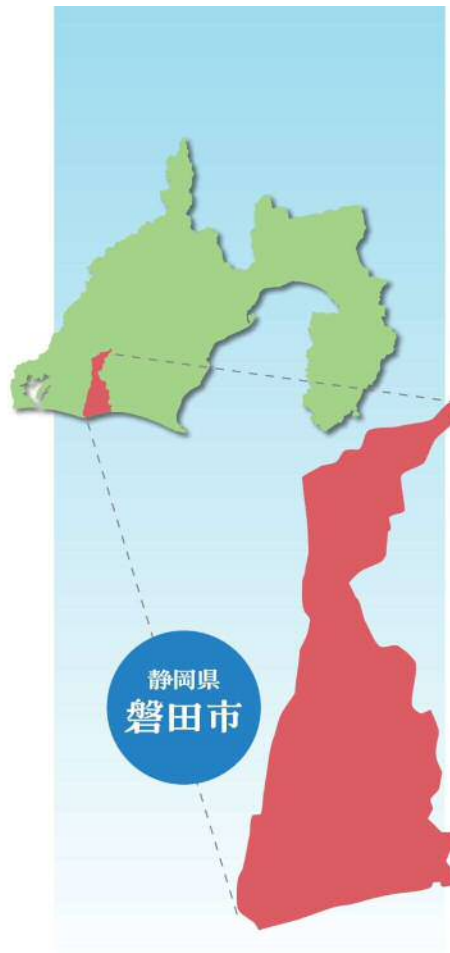
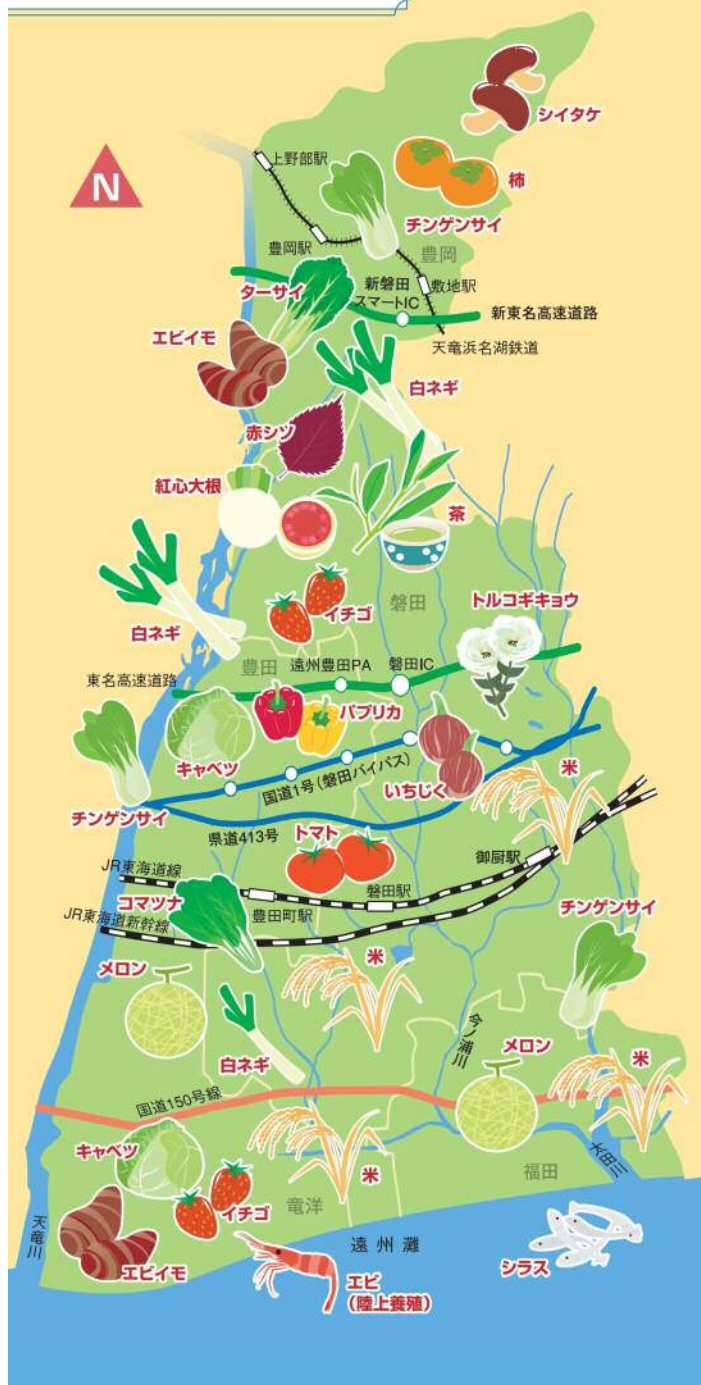


主な特産物



■ 面積 163.45km²
(東西:約11.5km
南北:約27.1km)

■ 人口 165,841人
(令和6年9月末現在)

南北に長い磐田市は野の幸、山の幸、
海の幸に恵まれ、いろいろな種類の
食材が手に入る豊かな土地柄です。

こちらも check!

いわた茶
振興協議会



磐田市
公式サイト



磐田市経済産業部 農林水産課

〒438-8650 静岡県磐田市国府台3-1
TEL. (0538) 37-4813
FAX. (0538) 37-1184



令和6年9月作成

わたの特産物





米

磐田市は、米の耕作面積や生産量シェア率が県内トップクラスであり、水稲の作付けが盛んに行われている地域です。また、静岡県は米の購入量が全国的に多く、米の消費県であることもあり、消費者の嗜好に合わせた様々な品種が栽培されています。品種ごとに特徴があるので、好みに合わせて食べ比べてみてください。



パプリカ

全国でもトップクラスの栽培面積を誇るパプリカは、農業とICT(情報通信技術)を融合し、種苗から生産、加工、販売までを一貫して栽培をしています。ビタミンCが豊富に含まれており、そのカラフルな見た目は食卓を彩ること間違いなしです。

茶

静岡県は日本一のお茶どころ！磐田原台地には広大な茶園が広がっています。各茶農家がこだわりをもって様々な品種のお茶を栽培しており、普通煎茶から深蒸煎茶、抹茶や紅茶など品種に合ったバラエティ豊かなお茶を楽しむことができます。



メロン

温室メロンの代表品種「マスクメロン」は市内でも盛んに栽培されています。1本の木に1つのメロンだけを育てるため、美味しさがギュッと詰まっています。上品な甘みと香りが特長でGABA含有など高い栄養価を誇ります。



トルコギキョウ

トルコギキョウはリンドウ科の植物で、市内ではハウスで栽培を行っています。バラのような花形で花が大きく、3週間ほど花持ちするとされています。種類も多く、お盆やお彼岸はもろんのこと冠婚葬祭など幅広い場面で使われています。



チンゲンサイ

チンゲンサイは中国野菜のひとつで、昭和54年に磐田市(旧豊田町)で産地化が図られ、全国に普及してきました。全国シェアはトップクラスで、1年を通じて栽培されているためいつでも新鮮なものを食べることができます。貧血や骨粗しょう症予防に効果的と言われるカリウムやカルシウムが豊富に含まれています。



わたの特産物

磐田が誇る 野の幸・山の幸・海の幸を
ぜひ一度
ご賞味ください。



赤しそ

県内有数の赤しその産地で、5月中旬から最盛期を迎える6月にかけて一面に赤紫色の絨毯のような景色が広がります。赤しそは、梅干しやふりかけに加工されることが多いですが、市内ではジュースやかき氷のシロップなどにも使われています。



イチゴ

磐田市は豊富な日照時間と温暖な気候で、イチゴの栽培に適した地域です。「紅ほっぺ」や「きらび香」といった静岡県生まれの品種のほか、様々な品種の栽培が行われており、それぞれ違った特長を味わうことができます。市内ではいちご狩りが楽しめる農園もあるので、お気に入りのイチゴを見つけてみてはいかがでしょうか。

白ネギ

白ネギ栽培の歴史は、明治6年に旧豊田町の農家が東京から種子を持ち帰り栽培したのが始まりとされており、昭和42年に「秋冬ネギ」の産地として国の指定産地となりました。市内では10月～2月に出荷する秋冬ネギ、3月～4月に出荷する春ネギ、5月下旬～7月に出荷する初夏ネギが生産されています。



シイタケ

市内北部の大平(おいだいら)・虫生(むしゅう)地区では、香りが強く肉厚で歯ごたえがある原木シイタケを栽培しています。また、低カロリーでミネラルが豊富な菌床シイタケは年間を通して味わうことができます。炭火で焼いてお好みの味でお召し上がりください。

シラス

磐田市で獲れるシラスはカタクチイワシの稚魚のことです。福田漁港近くの速い潮流を泳ぐシラスは、身がしまることから品質が良く、水揚げ後、すぐ塩茹でをして、天日と遠州のからっ風でじっくり干していきます。福田漁港に水揚げされる魚のほとんどがシラスで占められており、近隣の「渚の交流館」や加工業者の直売所などでとれたてのシラスを堪能することができます。地元でしか食べることができない「生シラス」は食べる価値あります。



イチジク

主に首都圏に出荷されているイチジクは、店頭に並ぶ頃に赤く熟すよう、通常より早い段階で収穫されます。一方、市内の直売所で販売されているイチジクは、完熟してから出荷されるため、産地ならではの甘みを味わうことができます。



えびいも 海老芋

磐田市で作られる海老芋は、東京や大阪などの大都市圏でも使われる高級食材であり、全国屈指の生産量を誇ります。里芋の品種のひとつで、皮のしま模様と曲がった形が「エビ」に似ていることから海老芋と呼ばれています。肉質がきめ細かく煮崩れしにくいいため煮物やおでんに最適です。

じろう がき 次郎柿・ころ柿

市内北部の敷地地区は里山と小川に囲まれた自然豊かな土地で、そこで栽培されている柿(次郎柿)は濃厚な甘みと程よい歯応えが特長です。次郎柿は一般的な柿とは異なり、種が少なく堅い実と四角く張った形をしています。渋柿で作る干し柿(ころ柿)も有名で、すだれのように吊るされた「ころ柿」は晩秋の風物詩です。

