

名産品・特産品紹介

Introduction of specialty products



のらぼう菜
Norabo Greens
野良坊菜
野良坊菜
노라보우 나물

江戸時代にあきる野・五日市周辺で栽培が広まり、天明・天保の飢饉の際に、この菜花のお陰でこの地域が救われたといわれています。今では春の訪れを告げる特産の地野菜として知られています。2～4月に収穫期をむかえ五日市ファーマーズセンターなどで販売しています。



醤油
Soy Sauce
醤油
醤油
간장

五日市街道沿いには100年余続く、都内でも希少な醤油醸造元があり、昔ながらの味わいを持つ無添加醤油を造り続けています。
近藤醸造 株式会社 (→P15,16)



軍道紙(ぐんどうがみ)
Gundo Paper
軍道紙
軍道紙
군도가미

江戸時代初期のあきる野市乙津地区で生産され始めた軍道紙は、素朴で丈夫な紙として庶民生活に広く使われていました。現在、あきる野ふるさと工房では軍道紙の紙すき体験ができます。(→P2)



秋川牛
Akigawagyu Beef
秋川牛
秋川牛
아키가와 소고기

秋川牛は松阪牛や米沢牛と同じ元牛である黒毛和牛を、あきる野市内の牧場にて丹念に育てた東京都産の高級和牛です。ぜひご賞味ください。



鮎
Ayu
香魚
香魚
은어

秋川は鮎釣りでも有名な川です。6月の解禁を過ぎると新鮮な鮎を手に入れることができます。地酒や醤油もありますので、秋川でのバーベキューでは地元の食材をご賞味ください。



とうもろこし
Corn
玉米
玉米
옥수수

あきる野産のものは甘みが強く、粒が大きいのが特徴です。種類も豊富で、採れたての食べ比べもおすすめ。6～7月に収穫期をむかえ、ファーマーズセンターなどで販売しています。



日本酒
Sake
日本酒
日本酒
일본술

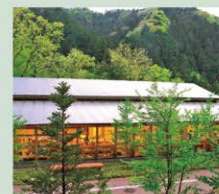
水に恵まれたあきる野市には、古くから創業する2軒の造り酒屋があります。仕込み水には、秋川渓谷の山々に磨かれた湧き水を使い、じっくり醸造された地酒は、地元以外では手に入りにくいので、是非お土産にどうぞ。
野崎酒造、中村酒造 (→P15,16)



おやき
Oyaki
豆沙煎餅
豆沙煎餅
오야키

秋川渓谷を代表する食べ歩きスイーツ。古くから伝わる素朴な味わいは絶品。一枚一枚丁寧に作られたおやきを散策の途中にいかがでしょうか。

名産品販売所



**秋川渓谷瀬音の湯
物産販売所「朝露」**
あきる野市乙津565
☎ 042-595-2614



MAP C-4



いろどり屋
あきる野市秋川1-8
☎ 042-550-4552



MAP G-4



**五日市ファーマーズ
センター「あいな」**
あきる野市高尾3-1
☎ 042-596-1280



MAP E-4



**秋川ファーマーズ
センター**
あきる野市二宮811
☎ 042-559-1600



MAP H-4

