

名産品・特産品紹介

Introduction of specialty products

あきる野の豊かな風土が育んだ
名産品・特産品をご紹介します。



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
酱油
酱油
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)



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。



鮎・秋川牛
Ayu・Akigawagyū Beef
香魚・秋川牛
香魚・秋川牛
은어・아키가와 소고기

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。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。地酒や醤油もありますので、秋川でのパ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。



こんにゃく
Konjac
魔芋
蒟蒻
곤약

秋川の水と吟味されたこんにゃく芋を使った風味豊かな手作りこんにゃくです。料理の主役になる種類豊富なこんにゃくを作っています。
有限会社 池谷 (→P15,16)



だんべえ汁
Dambe-jiru Soup
丹蜂湯
丹蜂湯
단배즙

醤油と酒で味付けされた甘めの出汁に、肉、野菜、こんにゃく、すいとんの具等が入っただんべえ汁。地元の方言「だんべえ」から名付けられた、心も体も温まる逸品です。

名産品販売所



MAP C-4

あきる野市乙津565
☎ 042-595-2614

秋川渓谷瀬音の湯
物産販売所「朝露」



MAP G-4

あきる野市秋川1-8
☎ 042-550-4552

いろどり屋



MAP E-4

あきる野市高尾3-1
☎ 042-596-1280

五日市ファーマーズ
センター「あいな」



MAP H-4

あきる野市二宮811
☎ 042-559-1600

秋川ファーマーズ
センター

