

メロン (7月~8月中旬・周年)

主な品種は、糖度が高く食感の良いアールスメロン。露地栽培は夏に収穫しますが、ハウス栽培も行われており一年を通して楽しめます。豊潤な味と香りをぜひ味わって。



しらす

「生しらす」はプリとした食感に独特の旨みがあり、牧之原に来たらぜひ食べていただきたい海の幸の1つです。「釜揚げしらす」や「ちりめん」もお土産に人気です。

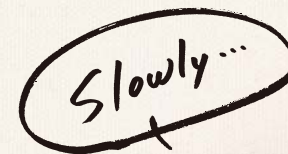
Do you know まきのはらの特産品?

牧之原の特産品と言えばお茶。でも実は、それだけではないんです!!
冬でも晴れた日が多い温暖な気候や日照時間の長さ、海岸近くに広がる砂地、
遠州の空っ風、といった環境が、多様な特産品を生み出しています。

亀まんじゅう

産卵時期に牧之原市の海岸に上陸するアカウミガメを模した「亀まんじゅう」。昔から牧之原の名物、お土産として親しまれています。縁起物である「鶴亀」もありますよ。

かめや 相良店
牧之原市波津282-1 TEL/0548-52-3748

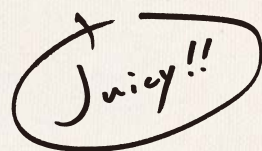


芋切り干し (11月~3月)

蒸したさつまいもを天日干した「芋切り干し」は、この地方で昔から作られてきたひと品。自然の甘さで、食物繊維も豊富な身体にも嬉しいおやつです。

いちご (11月下旬~5月上旬)

甘みと酸味のバランスが良くコクのある「紅ほっぺ」と、酸味が少なくみずみずしい上品な甘さの「章姫」を中心に栽培されています。味の違いも楽しんでみてはいかが?



深蒸し茶

質・量ともに全国的に知られている牧之原の深蒸し茶。伝統的な「やぶきた」の他、「つゆひかり」「さえみどり」など新たな品種も栽培されています。コクと甘みのある味が特徴。



その他の特産品

みかん、自然薯、レタス、すいか、大根、ガーベラ etc.