

トマトは本来夏野菜ですが、「日の出トマト」は12

月~6月にかけてハウスで収穫される地元産ブ

ランドのトマト。特徴は流行の品種を使用せず、

アクがあって肉質がしっかりしている昔ながらの

Tomatoes are originally a summer field's vegetable; however, Hinode Tomatoes are homegrown brand tomatoes that are harvested from a greenhouse from about December to June. The special trait is that it contains lye. It also stores plenty of

sweetness and the quality of the firm flesh is the same as it

食味で甘みをたっぷり蓄えている。

was long ago.

OCAL SPECIALITY RECOMMEND

#地元グルメ&特産品

gnesh!



#### 赤いうどん Red Udon

地場産のひのでトマト を使ったB級グルメ。

"B-class gourmet" (cheap everyday food that most people enjoy) dishes made with locally grown tomatoes.



赤いざるうどん







### ゆず Yuzu Orange

初冬から町のあ ちこちで実る。

From early winter, yuzu oranges ripen in various places around town.



Norabo Greens

菜花の1種で五日市周辺では江戸 時代から栽培され、天命・天保の 飢饉でも多くの人の命が救われ た。収穫は3月から5月。

One of rapeseed family has been cultivated in the Itsukaichi area since the Edo Period. This saved many peoples lives from a famine in the Temmei and Tempo Era. It is harvested from March to May.





#### しいたけ Shiitake Mushrooms

周囲を山に囲まれた日の出町は、 シイタケの栽培にも絶好の場所。 肉厚で香り豊かなシイタケが育て られています。

The town of Hinode, being surrounded by mountains, is an ideal place for growing

Meaty and fragrant shiitake mushrooms are

地場産の美味しいジャムや

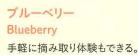
## ひので肝要の里 Hinode Kanyo-no-Sato

ハーナソースが買える! 地場産の素材を使った特産品を開発。ここで開発された特産品 や、地元で採れた新鮮野菜やアイスクリームなども販売している。

Development of specialty products using local produce. Other than the specialty products, fresh vegetables grown locally, ice cream, etc is also on sale.

☎042-**\$**597-5290 **♀**日の出町大久野4089 **②**火曜 Q4089 Oguno Hinodemachi 🚳 Tuesday





7月中旬~8月下旬

You can enjoy picking experience easily. Mid-July to Late-August.



# 農産物収穫時期カレンダー

