



Hamamatsu City, Department of Industry,
Agriculture, Forestry and Fisheries Policy Section

浜松市産業部農林水産政策課

103-2 Motoshirocho, Naka-ku, Hamamatsu City, Shizuoka 430-8652, Japan
Tel.: 053-457-2334 <http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/>



Creating **global brands** with Ham amatsu's various agricultural, forestry and fishery products

浜松市の多様な農林水産物・これも**世界ブランド**

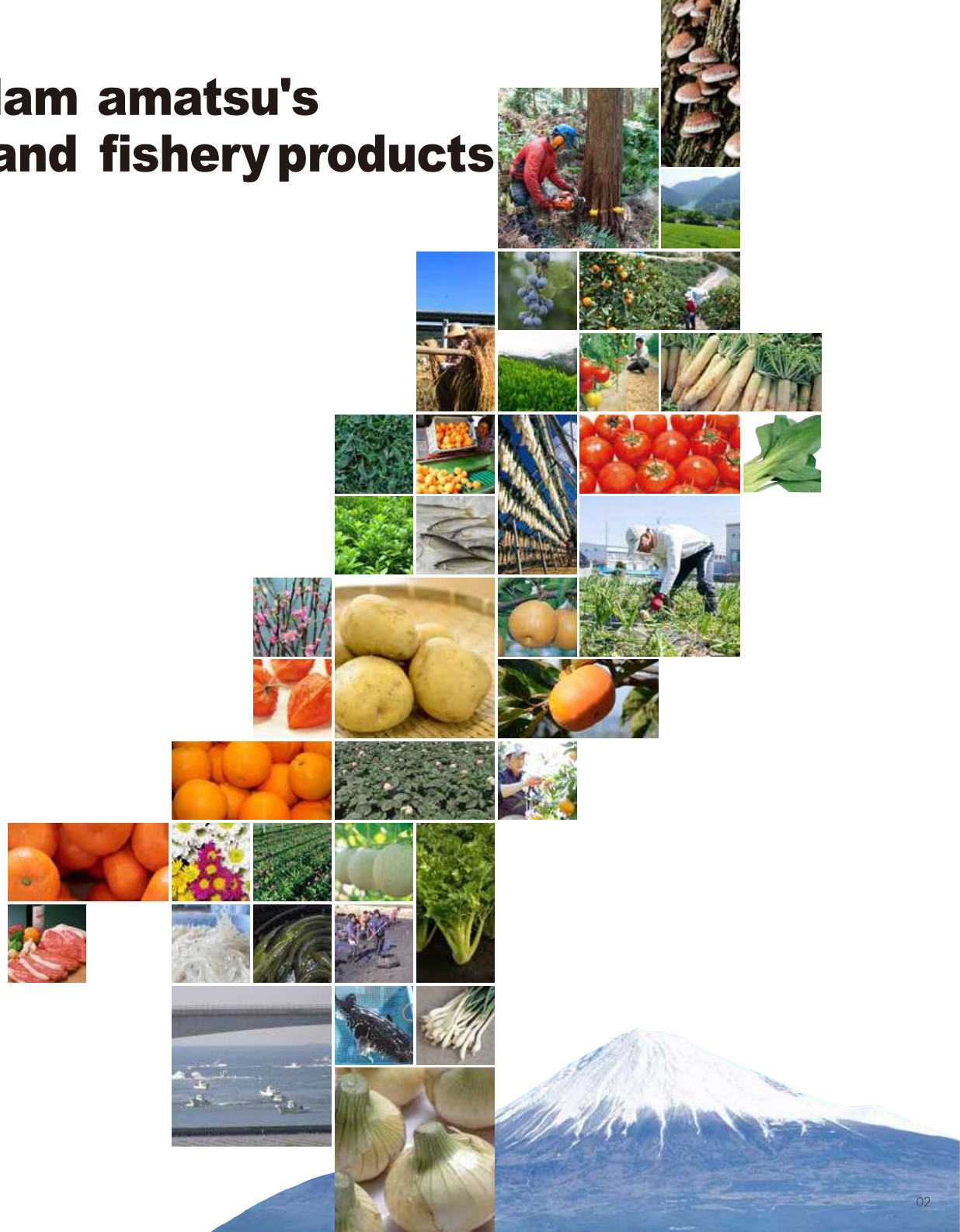
The city of Hamamatsu thrived as a textile production center since the Edo Period and began making musical instruments in the Meiji Period. In recent years, a multitude of musical instrument, automobile, motorcycle, optics and electronics manufacturers with a global presence have gathered in our region. There is even anticipation for our agriculture, forestry and fisheries sector, which benefits from our warm regional climate, to develop brands worldwide.

浜松市は、江戸時代より織物の産地として栄え、明治には楽器の生産が始まりました。近年では、楽器、自動車やオートバイ、光・電子産業など、グローバルに活躍する企業が多く集まります。温暖な気候を生かした農林水産業においても世界的ブランドへの成長が期待されています。



In December 2014, Hamamatsu was admitted to the UNESCO Creative Cities Network in the field of music. Through music, we will promote the development of a creative, appealing urban region.

2014年12月、浜松市はユネスコ創造都市ネットワークの音楽分野に加盟しました。音楽を通じ、創造的で魅力あるまちづくりを進めていきます。



A land blessed with favorable natural conditions from its Pacific coastline to its mountain range

太平洋から山間地まで自然条件に恵まれた地

Hamamatsu is located roughly in the center of the Japanese archipelago facing the Pacific Ocean. To the north are the Akaiishi mountains, to the east is the Tenryu River flows and to the south lies the broad Enshunada dunes. Along with the teeming Lake Hamana to the west, Hamamatsu is encompassed in each cardinal direction by a different, rich natural environment. The mountains are the home of our forestry industry, known here as "Tenryu Birin" (or beautiful Tenryu forest). Delicious vegetables and fruits and flowers are grown throughout the inland Mikatahara Plateau and plains. Near the brackish Lake Hamana, there are eel and soft-shelled turtle farms. And in Enshunada, where Japan's "Kuroshio" (or the Japan Current) flows, sardines and tiger puffer fish abound. These are but a few examples of the agriculture, forestry and fisheries being undertaken in this region of warm climate and abundant water.

日本列島のほぼ中央、太平洋に面する場所に位置する浜松市。北には赤石山脈を抱き、東には天竜川が流れ、南には広大な砂丘を持つ遠州灘。西には多様な生物が住む浜名湖があり、四方を異なる環境で囲まれた自然豊かなエリアです。山間部では「天竜美林」で知られる林業が行われ、内陸の三方原台地や平野部では野菜やくだもの、花きづくりが盛んです。汽水湖である浜名湖周辺では、うなぎやスッポンの養殖、黒潮が流れる遠州灘では、シラス漁やトラフグ漁など、温暖な気候と豊かな水に恵まれた農林水産業が営まれています。

Area / Width

面積 / 幅

Area **1,558.04 km²**

Width East-West 東西 **52 km** / North-South 南北 **73 km**
Approx. およそ

Population / Households

人口 / 世帯数

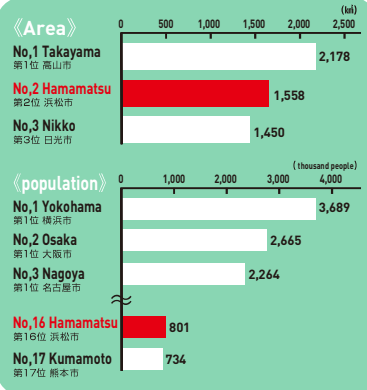
population **810,847 people**

Households **322,755 home**
2014年4月1日現在

Municipal Ranking

(cities, towns and villages)

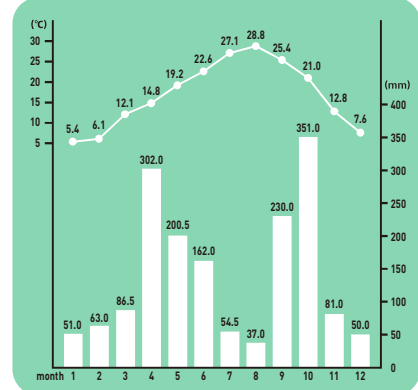
全国市町村ランキング



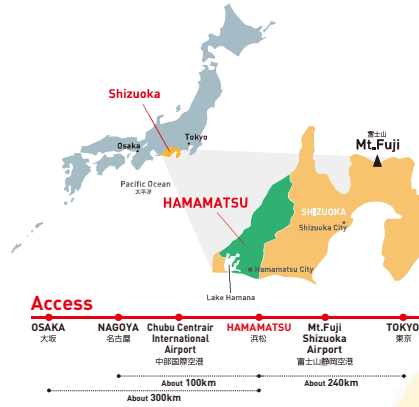
資料: 2010年国勢調査

Average Temperature and Rainfall

平均気温と降水量



(2013年の平均) 資料: 気象庁ホームページ



▶ By shuttle bus from Central Japan International Airport - approx. 2 hours

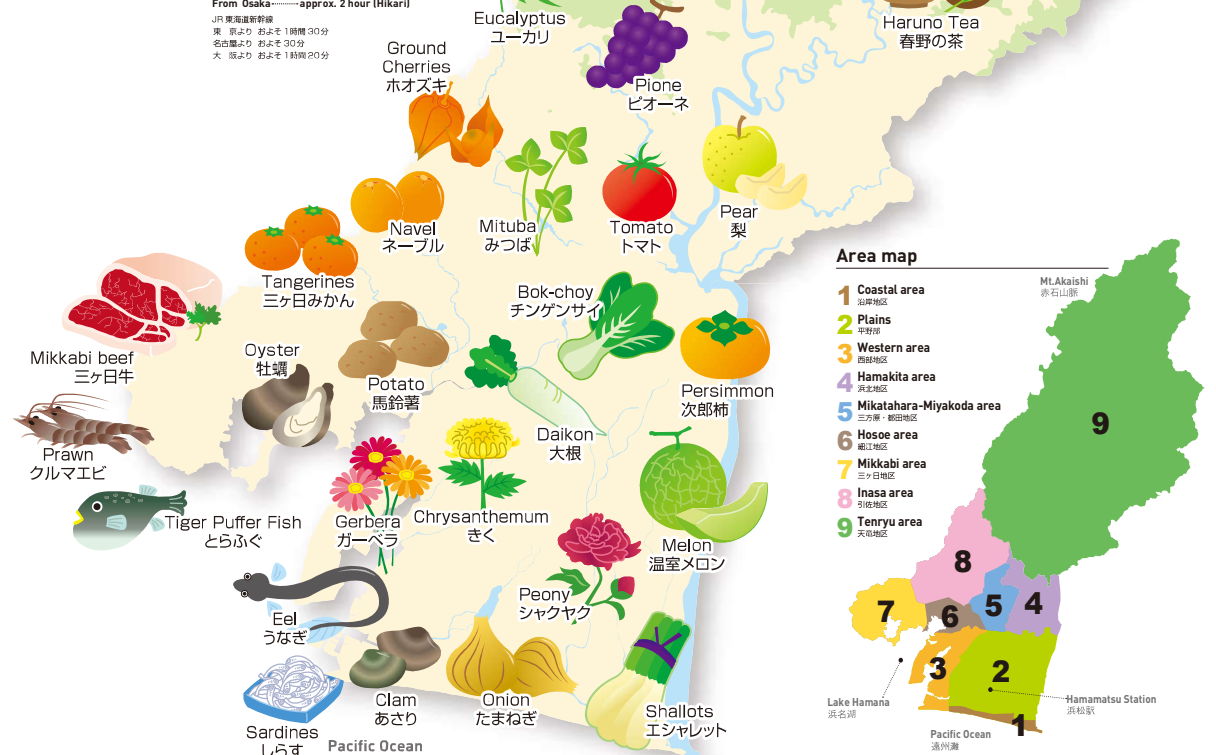
▶ By shuttle bus from Mt. Fuji Shizuoka Airport - approx. 1 hour 30 minutes

▶ SHINKANSEN Central Japan Railway Company

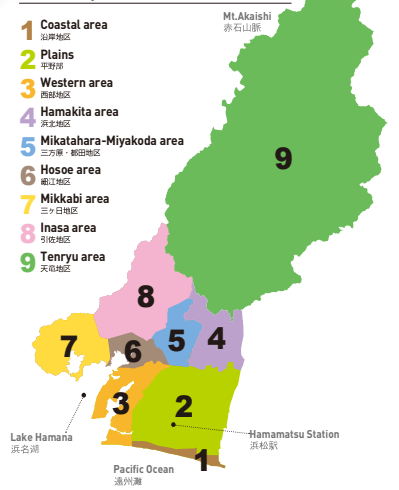
From Tokyo - approx. 1 hour 30 minutes (Hikari)

From Nagoya - approx. 30 minutes (Hikari)

From Osaka - approx. 2 hour (Hikari)



Area map



A land replete with the "Yaramaika" spirit of its faithful pioneers

▶ 信念で拓いた先人たちのやらまいか精神が息づく地

"Yaramaika" is a slang word that symbolizes Hamamatsu. It simply means "let's try!" or "why not give it a shot?" ...and conjures the spirit of bold challenge for some new endeavor. True to this regional slogan, several globally-recognized manufacturers of musical instruments, automobiles, optics and electronics have emerged from here. Even in the area of agriculture, forestry and fisheries, the once wild and desolate Mikatahara Plateau was reclaimed for modern agriculture to take place, among other recent developments realized thanks to the untiring efforts of our predecessors. As the heirs of the ancient spirit of "Yaramaika," we aim to develop new industries and cultures.

浜松市を象徴する言葉として「やらまいか」という方言があります。これは「やってみよう」「やってみようじゃないか」を意味し、新しいことに果敢にチャレンジする精神を表します。これを合言葉に、音楽や自動車産業、光・電子産業など、世界を代表する企業を輩出してきました。農林水産業でも、荒れ果てた三方原台地を開拓し農業の近代化を図るなど、先人たちのたゆまぬ努力の上に今日の発展が見られます。過去から続く「やらまいか」の精神を受け継ぎ、新しい産業や文化の発展を目指します。



Changes in Agriculture

After World War II, the wild and fallow Mikatahara Plateau was reclaimed and planters started producing potatoes and wheat. Nuts and white radish were cultivated, livestock was raised with fruit and flower orchards. Then, in 1967, a canal was constructed for Mikatahara leading to the creation of an advanced agricultural zone.

戦後、未開だった三方原台地を開墾し、じゃがいもや麦などはじめ、落花生や大根の栽培、畜産、くだものや花きといった園芸栽培などが行われました。1967年には三方原用水路が通水し、先進農業地帯に生まれ変わりました。



Changes in Fisheries

From olden times, small fishing boats netted sardines, bonito, shrimp and other marine life in Lake Hamana, Enshunada and other waters in the region, and oysters and laver were farmed in the lake. Our eel and soft-shelled turtle cultivation, which began in 1890 (Meiji Period), is well-known nationwide.

浜名湖や遠州灘を中心とした小型漁船によるイワシやかつお、エビなどの漁業、湖内では牡蠣や海苔の養殖が古くから行われていました。特に明治中頃（1890年代）に始まったうなぎやスッポンの養殖は全国的にも知られています。



Changes in Forestry

The Tenryu Forest, one of Japan's three greatest and most beautiful forests, was an area of massive tree planting efforts that started in the 18th Century, the middle of the Edo Period. Trees were cut down and carried to the Tenryu River estuary for transport to far-away Edo. In 1890, to counter potential flood damage, Meizen Kinpara began a forestation endeavor in the area planting mostly cedar and cypress.

日本三大美林に数えられる天竜の森は、江戸時代中頃（1700年代）から本格的な植林が始められました。天竜川を使い河口に木材を運び、遠く江戸へ運ばれました。明治時代中期（1890年代）には水害対策として、金原明善翁による植林事業が行われ、スギ、ヒノキの人工林を主体とした林業が確立されました。



Hamamatsu Agriculture and Forestry

▶ 浜松農林業のカタチ

Highly efficient and value-added agricultural produce is made here applying farm management practices and the latest technologies that are friendly to the environment and workers.

環境や働く人に優しい農業経営の実践。最新のテクノロジーを応用し、効率化や付加価値の高い農作物の生産を進めています。

Protected Horticulture 施設園芸

Hamamatsu's history of greenhouse protected horticulture is long, starting with melon cultivation in 1918, the beginning of the Taisho Period. Advances in technology led to new applications that gave birth to cultivation of leafy such as green onions and Mitsuba, and tomatoes, as well as gerbera, chrysanthemum and other floriculture. With stable harvests year after year, it is one of Hamamatsu's main industrial sectors.

温室やビニールハウスを利用した浜松の施設園芸の歴史は古く、メロン栽培をきっかけに、大正時代初期（1918年）に始まったといわれています。技術開発の発展に伴い、葉ねぎやみづばなどの葉物やトマトの栽培、ガーベラや菊といった花き栽培など、他の農作物にも応用されました。1年を通じて安定した収穫が実現し、浜松市の主要産業の一つに数えられています。



Universal Farming ユニバーサル農業

This new way of farming is fast becoming the occupation of individuals from all walks of life. Universal farming consists of "gardening welfare" and "gardening treatment" whereby gardening is used as a tool for medical treatment, rehabilitation, providing a reason to live for afflicted people and to allow the elderly and disabled to participate in society. By linking welfare to farming, work procedures and tools are being improved to make tasks easy for everyone and to enhance efficiency and quality.

新しい農業は、多様な人たちの働き場所としても注目されています。ユニバーサル農業は、「園芸福祉」や「園芸療法」といわれる園芸を通じた治療やリハビリ、生きがいづくりの他、高齢者や障がいを持った人たちの社会参加を促します。福祉と農業の連携をきっかけに、誰もが働きやすいよう作業手順の改善や農具の改良が行われ、作業効率や品質の向上につながっています。



Eco-Farmer エコファーマー

An "eco-farmer" is someone accredited by municipal ordinance to plan and implement an environmentally friendly and highly sustainable agricultural production method. Fresh and safe produce is made here thanks to the combination of three technologies, namely soil preparation with compost and green manure including lotus flower, reduction of chemical fertilizer by using organic fertilizers, and controlling the use of agrochemicals by deploying predaceous insects and insect repelling nets.

県知事・政令市長の認定を受け、環境にやさしく持続性の高い農業生産方式を計画、実践している農家です。「堆肥や緑肥植物（レンゲなど）を使った土づくり」「局所的な施肥や、有機質肥料の使用なので化学肥料の使用を削減」「天敵昆虫や防虫ネットなどを利用し、化学農薬の使用を控える」この3つの技術を組合せ、新鮮で安心な農作物を生産しています。



責任ある森林管理のマーク

FSC® Certification FSC 森林認証

In March 2010, Hamamatsu obtained the "FSC Forest Management Certification" for the adequate preservation of artificial forests, which constitute regional assets, as well as for promoting sustainable forestry operations and management. The certified area expands every year and currently, as of March 2015, out of the entire wooded Tenryu and Inasa areas of Hamamatsu, 43,238 hectares are FSC Certified. This is the largest area for a municipality in Japan.

浜松市では地域の財産である人工林を適切に保全し、持続可能な森林経営・管理を推進するため、2010年3月に「FSC 森林認証」を取得しました。認証取得面積は年々拡大し、2015年3月現在、市内の天竜区及び北区引佐地域の森林のうち、43,238haがFSC 森林認証林として認められ、市町村別取得面積では日本第1位を誇っています。

List of Delivery Times by Product

List of Products Delivered from Hamamatsu ▶ 浜松市から出荷される農林水産物一覧

		January	February	March	April	May	June	July	August	September	October	November	December
Early-ripening Tangerines	早生みかん										October to December		
Aoshima Tangerines	青島みかん	December to March											
Katayama Tangerines	片山みかん	December to February											
Navels	ネーブル	December to March											
Melons	メロン	Whole year											
Blueberries	ブルーベリー	Whole year											
Pionies	ピオーネ					June to September							
Persimmons	柿									September to December			
Pears	梨							July to October					
Green onions	葉ねぎ	Whole year											
Onions	玉ねぎ	January to June											
Shallots	エシャレット	Whole year											
Potatoes	馬鈴薯					May to August							
Celery	セルリー (セロリ)	November to May											
Parsley	パセリ	October to May											
Mitsuba	みつば	Whole year											
Bok-choy	チンゲン菜	Whole year											
Mustard Spinach	小松菜	Whole year											
Lettuce	サラダ菜	Whole year											
Tomatoes	とまと	Whole year											
White "Daikon" Radish	大根	November to January											
Shiitake Mushrooms	しいたけ	Whole year											
Chrysanthemums	菊	Whole year											
Gerberas	ガーベラ	Whole year											
Sweet Peas	スイートピー	November to March											
Gentians	トルコギキョウ	November to June											
Freesias	フリージア	December to April											
Curcumas	クルクマ						June to October						
Spireas	こでまり	January to April											
Peonies	ジャクヤク				April to June								
Peach Blossoms	花桃		February to March										
Eucalyptus	ユーカリ	Whole year											
Pampas	パンパス							July to September					
Filicoides	くじゃくひば	Whole year											
Anises	シキミ (香の花)	Whole year											
Ground Cherries	ほおずき							July to August					
Plants and Trees	樹木	Whole year											
Tenryu Tea	天竜茶	Whole year											
Haruno Tea	春野の茶	Whole year											
Hamamatsu Tea	浜松茶	Whole year											
Ten Tea	てん茶 (天竜抹茶)	Whole year											
Beef	牛肉	Whole year											
Pork	豚肉	Whole year											
Poultry	鶏肉	Whole year											
Eel	うなぎ	Whole year											
Soft-Shell Turtle	スッポン	November to March											
Oysters	牡蠣	November to March											
Laver	海苔	November to April											
Clams	あさり	Whole year											
Mangrove (Mud) Crabs	ドクマンガニ (ノコギリガザミ)						June to November						
Prawns	クルマエビ					May to November							
Sardines	しらす				April to December								
Bonito	かつお				April to July						October to November		
Tiger Puffer Fish	とらふく	October to February											
Pike	ハモ				April to September								
Sweet Fish	あゆ						June to December						
Cedar	スギ	Whole year											
Cypress	ヒノキ	Whole year											

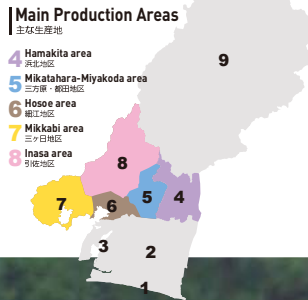
Fruits

Fruits Produced in Hamamatsu

▶浜松市で生産される果実

The tangerine is the typical fruit of Hamamatsu. Our domestically famous "Aoshima" tangerines, with their high fructose content, are produced over an enormous area. In addition to tangerines, our high-grade musk melons, nicknamed "greenhouse melons," as well as a

cornucopia of other fruits including the all-sweet "Jiro" persimmon and the piona, which is only made in the Miyakoda area of Hamamatsu and whose delicious taste owes to the yearlong warm climate, long hours of constant sunlight and the utilization of unique regional technologies.



浜松市の代表的な果物は、何と言ってもみかんです。精度が高い品種として全国的に知られる青島みかんを中心に、一大産地を形成しています。みかんのほかにも、一年中温暖な気候や日照時間の長さ、さらには地域独自の技術を生かして、温室メロンと呼ばれる高級フルーツのマスクメロンをはじめ、完全甘柿の次郎柿、市内の郡田地区が静岡県内唯一の産地であるピオーネなどさまざまな果物が栽培されています。



Tangerines みかん

Tangerines, generally known as "Unshu," are Japan's fruit widely available in during the winter season. Unshu tangerines, which originate from Kagoshima Prefecture, have been cultivated in Hamamatsu since 1868 (Meiji Period). With abundant sunlight and favorable soil drainage, as well as a warm climate yearlong and an optimal environment for tangerine cultivation, Hamamatsu is one of the best regions for producing this fruit. Tangerine species cultivated in Hamamatsu include the ultra-early ripening "Takabayashi" at the vanguard of outdoor cultivation, the early ripening "Okitsu" and "Miyagawa" with their thin skin and high sweetness, the sweet, medium-term ripening "Katayama" with neutral acidity, as well as the slow-ripening "Aoshima" that is warehoused for a period to allow the sweetness level to increase before shipping, among others. There is also the "greenhouse tangerine" harvested in the summer from greenhouse cultivation. The "Mikkabi" tangerine is famous in Japan for its high sweetness and deep taste. The main type of the "Mikkabi" tangerine is Aoshima.



Fruits
Fruits Produced in Hamamatsu

冬を代表する日本の果物「みかん」は一般的に温州みかんのことを指します。温州みかんは鹿児島県が原産とされ、明治(1868年)以降浜松でも盛んに栽培されるようになりました。日照量が豊富で土壌の水はけが良く一年中温暖な気候と、みかん栽培に最適な環境の浜松は、日本有数の産地となっています。浜松で栽培されている品種は、露地栽培の先陣をきる極早生の「高林早生」、皮が薄くて甘みの強い早生の「興津早生」「宮川早生」、甘みと程よい酸味がある中生の「片山」、貯蔵して甘みを強めてから出荷する晩生の「青島」などです。また、ハウス栽培により夏に収穫される「ハウスみかん」もあります。みかん栽培は興浜名湖の三ヶ日、細江、引佐地区を中心に、郡田地区や浜北地区で行われています。中でも、三ヶ日地区で生産される青島を主力品種とした「三ヶ日みかん」は、糖度が高くコクのある味わいのみかんとして全国的に有名です。

Early-ripening Tangerines

(Miyagawa and Okitsu)

早生みかん (宮川・興津)

Delivered early, these types are small with a thin, smooth-textured skin. Replete with juice, its soft skin makes it easy to eat. Its deep taste owes to good balance between strong sweetness and moderate acidity.

出荷時期が早く、果実は小さくて皮は薄くなめらかな肌質をしています。袋がやわらかいので食べやすく、中に果汁をたっぷり含んでいます。強い甘みと程よい酸味のバランスがとれたコクのあるみかんです。

Delivery Times **Nov. ▶ Dec.**
出荷時期...10月~12月
Main Production Areas ... **4 5 6 7**
主な生産地



Aoshima Tangerines

青島みかん

Large, late-ripening fruit with a flat top and thick, strong-textured skin. After harvesting, the tangerines are warehoused to ripen before shipping. Their medium-strong sweetness and acidity with a deep taste make them well-loved in Japan.

果実が大きく形は扁平、皮は厚めでしっかりとした肌質を持つ晩生みかんです。収穫後は貯蔵庫で熟成してから出荷します。甘み、酸味ともにやや強く、味が強いことで全国的に知られています。

Delivery Times **Dec. ▶ Mar.**
出荷時期...12月~3月
Main Production Areas ... **4 5 6 7**
主な生産地



Katayama Tangerines

片山みかん

They come in medium to small and somewhat small sizes, are easy to peel with a mellow sweetness and light acidity for a, delicious taste.

主に市内の郡田地区と浜北地区で生産されているみかんです。果実は中玉~小玉と小ぶり、皮がむきやすく、まるやかな甘みと軽やかな酸味とともに、コクとうまみがたっぷり味わえるのが特徴です。

Delivery Times
in late Dec. ▶ earlyy Feb.
出荷時期...12月下旬~2月上旬
Main Production Areas ... **4 5**
主な生産地



Navels

ネーブル

Hamamatsu is the foremost production region of navel tangerines, which are cultivated mainly on the northern coast of Lake Hamana. The main types are the Hosoe area's "Shirayanagi" navels and the Mikkabi area's "Morita" navels. Although large, they are abundantly sweet, aromatic and juicy.

浜松は日本屈指のネーブル産地で、浜名湖の北岸を中心に栽培されています。細江地区の白柳ネーブルと三ヶ日地区の森田ネーブルが主な品種です。大玉ながら甘み、香り、果汁ともに豊富です。

Delivery Times **Dec. ▶ Mar.**
出荷時期...12月~3月
Main Production Areas ... **6 7**
主な生産地



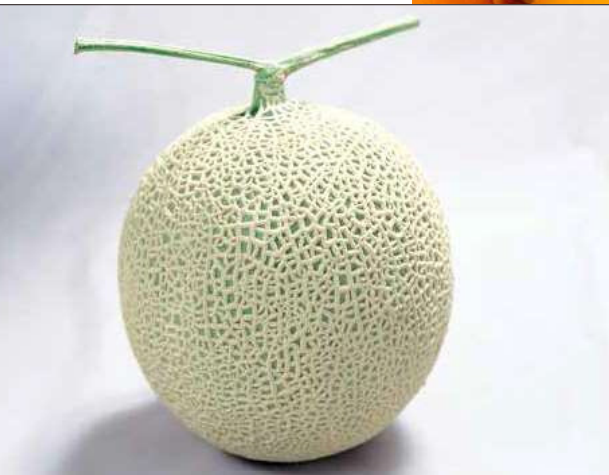
Piones

ピオーネ

A type of grape that was created by crossing a gigantic kyoho black grape with a muskat, its name is Italian for "pioneer." Although their fruits are large, they have strong sweetness with rich aroma.

巨峰とマスカットを交配してつくられたぶどうで、ピオーネとはイタリア語で「開拓者」を意味しています。市内の都田地区で生産されています。大粒ながらジューシーで甘みが強く、香りにも優れています。

Delivery Times **Jun. ▶ Sep.**
出荷時期...6月~9月
Main Production Areas ... **5**
主な生産地



Melons

メロン

Our beautifully meshed and mellow-aroma musk melons (Earl's Favorite) are high-grade and known as the "King of Fruits." One plant makes one fruit with meticulous water and temperature management in specially designed glass greenhouses.

美しい網目、芳醇な香りをもつマスクメロン（アールスフェリット）は果物の王様ともいわれる高級果物です。専用のガラス温室で入念な水管理、温度管理のもと、1本の株から1個の果実のみを栽培しています。

Delivery Times **All year**
出荷時期...通年
Main Production Areas ... **2 4**
主な生産地



Persimmons

柿

"Jiro" persimmons, which are presented to the Japanese Imperial Family, are highly praised in Tokyo, Nagoya and other markets. They feature a delicate flesh, strong sweetness and square shape.

皇室に献上されることでも知られる次郎柿は、東京方面を中心に、名古屋などの市場でも高い評価を得ています。肉質が緻密で甘みが強く、四角張った形が特徴です。浜北地区の北部を中心に生産されています。

Delivery Times **Sep. ▶ Dec.**
出荷時期...9月~12月
Main Production Areas ... **4**
主な生産地

Blueberries

ブルーベリー

A fruit with high anthocyanin content for enhancing eye functions. Cultivated in mountain areas and as a rotational crop for greenhouse tangerines. They can be picked and eaten as a perishable, or processed to make jams.

目の機能を高める成分「アントシアニン」を多く含む果実です。山間地域やハウスみかんの転作物として栽培されています。採れたての果実は生食用にするほか、ジャムなどに加工して出荷されます。

Delivery Times **All year**
出荷時期...通年(収穫開始3月~9月)
Main Production Areas ... **4 5**
主な生産地



Pears

梨

"Kosui" and "Hosui," among others, are cultivated in Hamamatsu. The former is high in juice content and tastes sweeter when eaten in one bite. The latter is large with soft flesh and just the right acidity in the sweetness.

「幸水」「豊水」などの品種が浜北地区や都田地区を中心に栽培されています。幸水は果汁を多く含み、ひと口食べると強い甘みが広がります。豊水は大玉で果肉がやわらかく、甘みの中に適度な酸味がありま

Delivery Times **Jul. ▶ Oct.**
出荷時期...7月~10月
Main Production Areas ... **5**
主な生産地



Vegetables

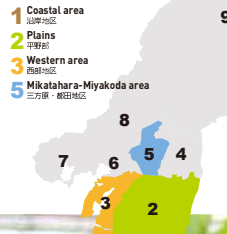
Vegetables Produced in Hamamatsu

▶浜松市で生産される野菜

The topography of Hamamatsu features the mesomountainous middle basin of the Tenryu River, the plains estuary, the river terrace of the Mikatahara Plateau and the coastal area from Lake Hamana to the Pacific Ocean. Utilizing such variegated topographical and

natural environments, distinctive vegetables are cultivated including celery, bok-choy, onions, shallots, potatoes, shiitake mushrooms and more. Some are produced with No.1 output value in Japan and many are highly praised for their superior quality and taste.

Main Production Areas 主な生産地



浜松市の地形は、天竜川中流域の中間山地、下流域の平野部、河岸段丘の三方原台地、浜名湖から太平洋にかけての沿岸部によって形成されています。こうしたさまざまな地形や環境を生かして、セルリー、チンゲン菜、玉ねぎ、エシャレット、馬鈴薯、しいたけなど、特色ある野菜が栽培されています。中には日本トップクラスの生産高を誇る野菜もあり、その多くが品質、味ともに高く評価されています。



Vegetables

Vegetables Produced in Hamamatsu

Green onions

葉ねぎ

Hamamatsu has garnered attention for its green onions since the latter half of the 1970s and has since then expanded its cultivation area thanks to enabled systematic production and delivery. Today, production takes place on a massive, corporate scale. Green onions are used as condiments, to make soups and in rice bowl meals, among others.

浜松では1970年代後半から葉ねぎが注目され始め、計画的な生産出荷が可能となったことから栽培面積が拡大し、現在では大規模で企業的な経営が行われています。風味や汁物、丼物などさまざまな料理に使われます。

Delivery Times **All year**
出荷時期：通年
Main Production Areas ... **2**
主な生産地



Onions

玉ねぎ

Hamamatsu's onions are made leveraging the warm climate and sandy soil of the region. They include "white onions" known for being the first harvested and delivered in Japan followed by yellow and red onions.

浜松の玉ねぎは、温暖な気候と砂地の特色を生かして栽培が行われています。中でも「白玉ねぎ」は日本一早い出荷で知られ、以降「黄玉ねぎ」「赤玉ねぎ」と収穫・出荷が続きます。

Delivery Times **Jan. ▶ Jun.**
出荷時期：1月～6月
Main Production Areas ... **1**
主な生産地



Shallots

エシャレット

Made using the sandy soil of the coastal area where is good soil drainage. The shallots of this region, cultivated from olden times, were commercialized after being whitened and softened. Their pungent and slightly sweet taste allow them to be eaten as is.

水はけのよい沿岸地区の砂地を利用して栽培されています。昔から栽培していたらっきょうを白くやわらかくするように改良して商品化されました。辛味とほのかな甘みがあり、生のまま食べられます。

Delivery Times **All year**
出荷時期：通年
Main Production Areas ... **1**
主な生産地



Potatoes

馬鈴薯

Our "Mikatahara" potatoes grown from the red soil of the Mikatahara Plateau and the abundant sunlight enjoy nationwide popularity due to their high starch content and beautiful skin. While the sweet, crispy Baron potatoes are the main crop, May Queens are also cultivated.

三方原台地の赤土と豊富な日照量のもとで育った「三方原馬鈴薯」は、デンプン質が多く肌がきれいなことから東京を中心に高い評価を得ています。甘みがあってホクホクした食感の男爵を中心に、メークインも栽培しています。

Delivery Times **May ▶ Aug.**
出荷時期：5月～8月
Main Production Areas ... **2 5**
主な生産地



Celery

セルリー（セロリ）

This Western vegetable is crunchy with a distinctive aroma. Produced in Hamamatsu from autumn to spring, the volume delivered during this period is the greatest in Japan.

独特の香りとシャキッとした歯応えが特徴の西洋野菜です。浜松では秋から春にかけて生産され、この時期の出荷量は浜松産が日本一を誇っています。

Delivery Times Nov. ▶ May
出荷時期…11月～5月
Main Production Areas … 2 3
主な生産地



Mustard Spinach

小松菜

Although mainly produced in the Kanto Region, its area of cultivation is broadening to include Hamamatsu, whose western area produces it year-round. Because of its low acidity, it can be enjoyed with fried, boiled and simmered foods.

主に関東地方で生産されていますが、今では栽培地域も広がり、浜松では西部地区を中心に平野部などで周年栽培されています。酸が少ないため、そのまま炒め物やおひたし、蒸びたしにして食べられます。

Delivery Times All year
出荷時期…通年
Main Production Areas … 3
主な生産地



Parsley

パセリ

The level of quality of Hamamatsu's parsley, whose production volume is among the highest in Japan, is renown in the markets of Kanto and Kansai where it is delivered. Although used mostly to add flavor to foods, it also contains many nutrients such as vitamins and iron.

日本トップクラスの生産量を誇る浜松のパセリは、出荷先である関東や関西の市場でその品質が高く評価されています。料理の彩りに使われることの多い野菜ですが、ビタミンや鉄分など多くの栄養素を含んでいます。

Delivery Times Oct. ▶ May
出荷時期…10月～5月
Main Production Areas … 3
主な生産地



Lettuce

サラダ菜

Stable production all year thanks to hydroponics in large-scale greenhouses located in Hamamatsu's western area where about 8 harvests a year are possible. Its soft leaves allow for raw consumption in salads, as a garnish and in roll sushi.

浜松西部地区の大型ハウスで年8作程度可能な水耕栽培により、一年を通して安定した生産が行われています。葉がやわらかいので、生のままサラダや付け合わせ、巻き寿司などに利用されています。

Delivery Times All year
出荷時期…通年
Main Production Areas … 3
主な生産地

Mitsuba

みつば

The glass-enclosed greenhouses in the west of Hamamatsu conduct high-quality production practices using a hydroponic cultivation system. Mitsuba's characteristic aroma and texture are enjoyed in various foods including salads, boiled items and broths.

浜松西部地区のガラス温室の中で、最新鋭の水耕栽培システムを使った高品質な生産が行われています。サラダやおひたし、お限い物などさまざまな料理で、みつば特有の香りや食感が楽しめます。

Delivery Times All year
出荷時期…通年
Main Production Areas … 3
主な生産地



Tomatoes

とまと

Grown in melon greenhouses during winter in Hamamatsu since the latter half of the 1940s. Presently, our "Momotaro" tomatoes, which can be delivered completely ripe with tight flesh, are cultivated in vinyl-enclosed greenhouses.

浜松市のトマト栽培は冬場にメロン温室を利用して栽培したのをきっかけに、1940年代後半から盛んになりました。現在では身がよく締まって完熟出荷できる品種「桃太郎」を中心にビニールハウス栽培されています。

Delivery Times All year
出荷時期…通年
Main Production Areas … 3
主な生産地



Bok-choy

チンゲン菜

A familiar and well-loved Chinese vegetable. In Hamamatsu, one of the few areas where it is cultivated, bok-choy types are made in rotation with the seasons so as to ensure stable, year-round production. In addition to Chinese cuisine, it is also used to make many dishes from both Western and Japanese cuisine.

身近な中国野菜として親しまれているチンゲン菜。浜松は日本有数の産地であり、周年安定生産するために、季節に合わせて品種を変えながら栽培しています。中華だけでなく、和洋幅広い料理に使われています。

Delivery Times All year
出荷時期…通年
Main Production Areas … 3
主な生産地



White "Daikon" Radish

大根

Once only the type for pickling was cultivated as a rotational crop for potatoes in the Mikatahara Plateau, now green-top white "daikon" radishes are cultivated widely for salads and cooking. These radishes feature a fine flesh with low acidity and strong sweetness and succulence.

三方原台地で馬鈴薯との輪作として漬物用品種が導入されましたが、現在では煮物やおでん、サラダなど調理用の品種（青首大根）が広い地域で栽培されています。肉質が緻密で辛味が少なく、多汁で甘みが強いのが特徴です。

Delivery Times Nov. ▶ Jan.
出荷時期…11月～1月
Main Production Areas … 2 5
主な生産地

Shiitake Mushrooms

しいたけ

Mainly cultivated on logs in the mountain district. Using the rich natural environment provided by the mountains, these mushrooms are painstakingly grown to be fleshy, highly aromatic and with deep flavor.

北濃地区や引佐地区などの山間地で行う原木栽培が主流となっています。山間の豊かな自然環境のもと、手間暇かけた栽培により、香り高く肉厚で深いうまみをもつしいたけが育まれています。

Delivery Times All year
出荷時期…通年
Main Production Areas … 9
主な生産地



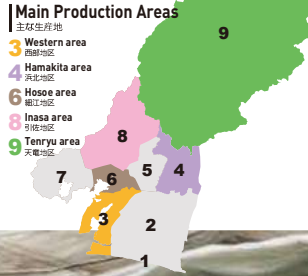
Flowers and Ornamental plants

Flowers Produced in Hamamatsu

▶浜松市で生産される花き

Including new species developed year after year, there are actually over 100 species being cultivated in Hamamatsu, where the production volume of gerberas is the highest in Japan followed by a variety of other types including chrysanthemums, spireas, gentians, freesias, sweet peas, and others,

making it one of the largest floriculture regions in Japan. The area surrounding Lake Hamana, blessed with warmth, an abundant natural environment and long hours of sunshine, has for floriculture including flowers, plants and vegetation, and cultivation thrives there throughout the year.



毎年開発される新しい品種を含め、実に 100 種類以上を栽培し、日本一の生産量を誇るガーベラをはじめ、菊やごごめり、トルコギキョウ、フリージア、スイートピーなど多種多様な花を栽培する浜松市は、日本有数の花の生産地となっています。市内でも特に温暖で豊かな自然環境にも恵まれ、日照量の多い浜名湖周辺部は、年間通じて花や草木などの花き栽培が盛んに行われています。



Flowers & ornamental plants

Flowers Produced in Hamamatsu

Chrysanthemums

菊

Hamamatsu is the leading production region for chrysanthemums in Japan. Leveraging the warm climate, the tricolor, small and spray chrysanthemums are grown here. The small chrysanthemums, which are harvested at the end of each year, are top-ranking in Japan in terms of quality and quantity.

浜松は日本屈指の菊の産地です。温暖な気候を利用して、輪菊、小菊、スプレー菊が栽培されています。特に年末に収穫される小菊は品質・数量ともにトップクラスを誇っています。

Delivery Times **All year**
 出荷時期…通年
 Main Production Areas ... **3**
 主な生産地



Gerberas

ガーベラ

With its year-long warm climate, Hamamatsu is the perfect location for growing gerberas. More are grown here than anywhere else in Japan. Also there is home to cultivators of gerberas of a wondrous variety of shapes and colors.

一年中気候が温暖な浜松はガーベラ栽培に最適であり、日本一のシェアを占めています。花の形、色ともにバラエティに富んだ多くの品種が栽培されています。

Delivery Times **All year**
 出荷時期…通年
 Main Production Areas ... **3**
 主な生産地



Sweet Peas

スイートピー

Because it looks like a butterfly, it is popular as a flower given to celebrate milestones in life. Peak deliveries are at the beginning of March when students graduate or enter school. These pink, white and light purple flowers emit a delicate aroma in the greenhouse.

花の形がチョウに似ていることから、門出を祝う花として人気があります。卒業、入学を迎える前の3月初旬が出荷の最盛期となります。ピンクや白、淡い紫などの花が咲く温室内はやさしい香りに包まれます。

Delivery Times **Nov. ▶ Mar.**
 出荷時期…11月～3月
 Main Production Areas ... **1 2 3**
 主な生産地



Gentians

トルコギキョウ

They come in single-petal and double-petal form either purple, white or pink, some with color shades or different colors on the petal edges, and are used as flower material for many applications.

花の形は一重、八重、色は紫、白、ピンク、中には濃淡や花弁の先だけが違うものなどもあり、花材として多用途に使われています。

Delivery Times **Nov. ▶ Jun.**
 出荷時期…11月～6月
 Main Production Areas ... **3 4**
 主な生産地



Freesias

フリージア

Cultivation began in Hamamatsu in 1949 with subsequent expanded production in vinyl-enclosed greenhouses. At first, the small type was great in number, but from around 1960, production is focused on the large type whose colors are more vivid.

浜松では1949年に栽培が始まり、その後ビニールハウスの導入とともに生産が拡大しました。当初は小輪品種が多かったものの、1960年頃から色鮮やかな大輪品種が中心となっています。

Delivery Times **Dec. ▶ Apr.**
 出荷時期…12月～4月
 Main Production Areas ... **3**
 主な生産地



Curcumas

クルクマ

A zingiberaceae plant originally from tropical Asian regions that is resistant to heat. Its bracts are pink, white and other colors. They are placed on Buddhist altars during the "Obon" religious holiday period in Japan. The kind is increasing in recent years, it's also used for a bridal and an arrangement.

Delivery Times **Jun. ▶ Oct.**
 出荷時期...6月~10月
 Main Production Areas ... **3**
 主な生産地

熱帯アジア原産で暑さに強いショウガ科の植物です。花に見えるのは苞(ほう)で、ピンクや白などの苞を楽しみます。西部地区で栽培されています。お盆の時期には仏花として多く利用されます。近年は品種が増え、ブライダルやアレンジメントにも利用されます。



Pampas

パンパス

This South American plant is also known as "cortaderia." With its silver white spicula looking like a large blade of Japanese silver grass, some ripen early in July and others later on in August. They are used as potted flowers, for flower arrangement and as dried flowers, among other applications.

Delivery Times **Jul. ▶ Sep.**
 出荷時期...7月~9月
 Main Production Areas ... **8**
 主な生産地

シロガネヨシとも呼ばれる南米原産の植物です。ススキを大きくしたような銀白色の穂が特徴で、7月には早生、8月下旬には晩生が出荷されます。盆花や生け花、ドライフラワーなどに利用されます。



Spireas

こでまり

True to its Japanese name, "kodemari" (small hand), its blossom looks like a collection of small white burrs sitting on a branch. Spireas are cultivated around Lake Hamana and, together with nearby Kosai City, the region is a major production area.

「小さな手まり」という名前の通り、白い小さな球をいくつも枝につけたように花を咲かせます。浜名湖周辺部で栽培され、隣接する湖西市と合わせて日本一の生産を誇っています。

Delivery Times **Jan. ▶ Apr.**
 出荷時期...1月~4月
 Main Production Areas ... **6 8**
 主な生産地



Filicoides

くじゃくひば

Every autumn, they turn red with gold leaf edges and are delivered as gold filicoides. Because they are used for flower arrangement and wreaths during Christmas, December is the peak delivery period.

秋になると葉先が黄金色に紅葉し、黄金くじゃくひばとして出荷されます。クリスマス用のアレンジやリースなどに使われるため、12月が出荷のピークになります。引佐地区で栽培されています。

Delivery Times **All year**
 出荷時期...通年
 Main Production Areas ... **8**
 主な生産地

Peonies

シャクヤク

Known from olden times as the embodiment of beauty. A great variety are grown in Hamamatsu, from the traditional Japanese "peonia japonica," with its simplicity and sophisticated beauty, to the opulent garden variety peony grown in the U.S. and Europe.

Delivery Times **Apr. ▶ Jun.**
 出荷時期...4月~6月
 Main Production Areas ... **6 8**
 主な生産地

美人の形容として昔から親しまれてきたシャクヤク。浜松ではシンブルで上品な美しさを持つ日本の伝統的な和シャクヤクから、欧米で育成された華やかな西洋シャクヤクまで多品種が栽培されています。



Anises (fragrant flowers)

シキミ (香の花)

Used as a fragrance in Buddhist offerings. Its leaves stay dark, thick and shiny year-round. And its branches and leaves are also fragrant.

仏事のお供えに用いる香の花のことで、天竜地区を中心に生産・出荷されています。葉は一年中きれいな深い緑色をしていて厚みや光沢があります。また、枝や葉に芳香があるのも特徴です。

Delivery Times **All year**
 出荷時期...通年
 Main Production Areas ... **8**
 主な生産地



Peach Blossoms

花桃

This flower, celebrated on "Peach Day" every year on March 3rd, starts being delivered in the end of January and peaks in the end of February. Pink, white and red blossoms are packed closely on branches. They all bloom in unison, like an earthly paradise.

3月3日の桃の節句に彩りを添える花として、1月下旬から出荷が始まり、2月下旬にピークを迎えます。ピンクや白、紅色などの花を枝にびっしりとつけます。花桃が一面に咲き誇る姿はまるで桃源郷のようです。

Delivery Times **Feb. ▶ Mar.**
 出荷時期...2月~3月
 Main Production Areas ... **8**
 主な生産地



Ground Cherries

ほおずき

Ground cherry cultivation in Hamamatsu began in 1948 with deliveries to the Ground Cherry Market in Tokyo's Asakusa area. Even today, it is delivered to Tokyo, Nagoya and Osaka markets during the "Obon" holiday season.

浜松のほおずきは、1948年に栽培が始まり、東京・浅草のほおずき市に出荷されるようになりました。いまでもお盆の時期には東京や名古屋、大阪方面にも出荷されています。

Delivery Times **Jul. ▶ Aug.**
 出荷時期...7月~8月
 Main Production Areas ... **8**
 主な生産地

Eucalyptus

ユーカリ

In addition to the type used in flower arrangement, another type used as koala feed is also grown here.

引佐地区で盛んに栽培が行われています。生け花やフラワーアレンジメントなどの枝物に使われる品種のほか、コアラの食用としての品種も栽培されています。

Delivery Times **All year**
 出荷時期...通年
 Main Production Areas ... **8**
 主な生産地



Plants and Trees

植木

Many species of symbol trees and other various Japanese and Western garden, hedge, memorial and roadside trees and seedlings are cultivated in Hamamatsu for general and business uses.

浜北地区は植木産業が盛んで、シンボルツリーをはじめとする和洋さまざまな庭木用、垣根用、記念樹や街路樹など、一般用から業務用まで多様にわたる苗木、植木が栽培されています。

Delivery Times **All year**
 出荷時期...通年
 Main Production Areas ... **4**
 主な生産地



Tea

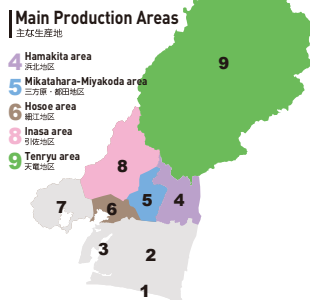
Tea Produced in Hamamatsu

▶浜松市で生産されるお茶

Here, "Hamamatsu tea" is produced mostly on the Mikatahara Plateau, along with "Tenryu tea" and "Haruno tea" made in the mountainous area of the Tenryu area. Hamamatsu tea is mainly heavy-steam tea due to its thick leaves grown from extended sunlight exposure and a warm

climate. On the other hand, Tenryu and Haruno teas are made in fluctuating temperatures with few sunlight hours, their leaves are soft making them light-steam teas. From Hamamatsu's plains to its mountains, a variety of distinctive teas are produced here.

浜松市には三方原台地を中心とした地域で栽培されている「浜松茶」と天竜地区の山間部で栽培されている「天竜茶」「春野の茶」があります。浜松茶は日照時間が長く温暖な気候のもと、厚い茶葉が育つことから、深蒸し茶が主流となっています。一方、天竜茶や春野の茶は日照時間が短く寒暖差のある気候のため、茶葉が柔らかく、主に浅蒸しにするなど、平地から山間地まで特徴のあるお茶が生産されています。



Tenryu Tea

天竜茶

This tea is produced on the slopes of magnificent mountains on both sides of the Tenryu River. Refreshing yet bracing aroma with an exquisite, well-balanced flavor and astringency, this tea leaves a fine taste in the mouth after drinking.

天竜川流域の両側に広がる雄大な山間の傾斜地で生産されたお茶です。爽快ですがすがしい香り、うまみと渋みが絶妙に調和した味わいが特徴で、飲み終えた後にうまみが持続します。

Delivery Times All year
Harvested mainly in May
出荷時期…通年(主に収穫5月)
Main Production Areas ... 9
主な生産地

Haruno Tea

春野の茶

It has a delicate, fresh aroma with a calm flavor and slight astringency. There are tea plantations in misty, high-altitude mountains where organic cultivation takes place in conjunction with the rest of the region.

やさしくさわやかな香り、穏やかなうまみと程よい渋みがあるお茶です。霧深く標高の高い山間に茶園があり、地域が一体となって有機栽培によるお茶づくりにも取り組んでいます。

Delivery Times All year
Harvested mainly in May
出荷時期…通年(主に収穫5月)
Main Production Areas ... 9
主な生産地



Hamamatsu Tea

浜松茶

Cultivated mostly on the Mikatahara Plateau but also found in the mountainous source of the Miyakoda River, a tributary of Lake Hamana, the production area of this tea is a lengthy north-south column. Thanks to a warm, sunlit climate, it boasts a deep flavor and rich aroma.

三方原台地を中心に、浜名湖の源流でもある都田川上流の山里まで、南北に長い地域で採れるお茶です。温暖で日照時間の長い恵まれた気候のもと、味わい深く香り高いお茶が生産されています。

Delivery Times All year
Harvested mainly in May
出荷時期…通年(主に収穫5月)
Main Production Areas
主な生産地 ... 3 4 5 6 7 8



Ten Tea (Tenryu powdered green tea)

てん茶 (天竜抹茶)

"Ten" tea leaves are the raw material for powdered green tea. The plantation is covered for a set period of time blocking the sun to enhance flavor and deepen its green pigment. The Tenryu area of Hamamatsu is the focus of new development as a "Ten" tea production site.

てん茶は抹茶の原料で、粉にする前の茶葉のことです。茶木を一定期間覆い、光を遮断して育てることでうまみが増し、濃い緑色の茶葉になります。天竜地区は新しいてん茶産地としての発展を目指しています。

Delivery Times All year
Harvested mainly in May
出荷時期…通年(主に収穫5月)
Main Production Areas ... 9
主な生産地



Livestock

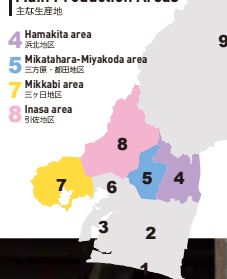
Livestock Raising in Hamamatsu

▶浜松市の畜産業

There are currently about 120 ranchers in Hamamatsu. The Hamakita, Miyakoda and Mikkabi areas of Hamamatsu are home to cattle, pig and poultry farmers. We have the highest number of livestock farms and poultry in Shizuoka Prefecture. Shizuoka

Prefecture has many famous brands including "Select Shizuoka Wagyu Beef," "Mikkabi Beef" and "Topia Hamamatsu Pork" as well as private labels. Husbandry is promoted in Hamamatsu regionally in collaboration with agricultural cooperatives.

Main Production Areas



浜松市には現在、約 120 戸の畜産農家が存在します。浜北区や郡田地区、三ヶ日地区では牛や豚、養鶏などの畜産が盛んに行われ、畜産農家戸数、家畜飼養頭羽数ともに静岡県内で上位を占めています。静岡県の銘柄牛「特選和牛 静岡そだち」をはじめ、「三ヶ日牛」や「とびあ浜松ポーク」のような地域ブランド、また、個人銘柄も多く、浜松市では農協などと連携し、地域一帯となった畜産振興をしています。



Beef

牛肉

Cattle raised with no stress burden in a well-managed environment and provided with good feed to eat and deliberate, loving care results in great tasting beef. In Hamamatsu, the famous "Select Shizuoka Wagyu Beef" and "Mikkabi Beef" brands are produced.

ストレスを与えないよう徹底管理された環境と飼料のもと、じっくりと愛情を込めて丁寧に育てられた牛は、肉質も味も格別です。市内ではブランド牛の「特選和牛 静岡そだち」や「三ヶ日牛」などを飼育、生産しています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年

Pork

豚肉

In Hamamatsu, known for centuries as a pork production area, pork raising is a lively industry where meticulous management produces safe, high-quality pork. We have several famous local brands such as "Topia Hamamatsu" whose producer is also well-known. Producers are highly motivated.

古くから豚の生産地として知られる浜松では、現在も盛んに養豚が行われ、行き届いた飼養管理のもと、安全で高品質な豚の生産に取り組んでいます。生産者の意識も高く「とびあ浜松ポーク」など銘柄豚の種類が多いのも特徴です。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年



Poultry

鶏肉

In Hamamatsu, approx. 370,000 chicks are raised for meat production and delivered as broilers. A "broiler" is a young chicken raised for its meat. Selective breeding sped up growth to about 7 to 8 weeks to full maturity to produce edible meat.

浜松では約 37 万羽の肉専用種のヒナが飼養され、ブロイラーとして出荷されます。ブロイラーとは食用として飼育されている若鶏の総称です。品種改良により成長がとて早く、7～8 週間で成鶏に達し、食肉となります。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年



Fisheries

Fisheries Netted from the Waters of Hamamatsu

▶浜松市で水揚げされる水産物

Hamamatsu's fisheries industry has developed over many years thanks to teeming fishing grounds in Enshunada, Lake Hamana and the Tenryu River and its historic aquaculture technology. Our farmed eel and soft-shelled turtles are famous everywhere in Japan. Enshunada is one of the best fishing areas in Japan in terms of quantity and

quality of catches. In recent years, it has become the foremost domestic fishing ground for tiger puffer fish, which are netted and brought to Maisaka Fishing Port. Clams and laver, prawns and oysters, mangrove crabs and a wealth of other marine life are produced in the brackish Lake Hamana, a veritable fisheries treasure trove.

遠州灘、浜名湖、天竜川という資源豊かな漁場と歴史ある養殖技術に支えられ、発展してきた浜松市の水産業。養殖ではうなぎやすっぽんが全国的に有名です。遠州灘では日本有数の量と品質を誇るしらす、国内屈指の漁場として、近年ではとらふくも舞阪漁港で水揚げされています。また、汽水湖である浜名湖はあさりや海苔、クルマエビ、牡蠣、ドウマンガニなど種類豊富な魚介類が獲れる、まさに水産物の宝庫です。



Eel

うなぎ

Hamamatsu is the birthplace of eel aquaculture. In fact, the word "eel" is synonymous with "Hamamatsu" in this country. Eel cultivation flourishes in the Lake Hamana environs because fry were captured in the lake and the groundwater is abundant. Eels are also caught naturally from the lake.

浜松はうなぎ養殖発祥の地であり、「うなぎ」といえば「浜松」といわれるほど全国的にも有名です。浜名湖でうなぎの稚魚が捕れたことや豊富な地下水に恵まれたことなどから浜名湖周辺で養殖が盛んになりました。また、天然うなぎ漁も行われています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年



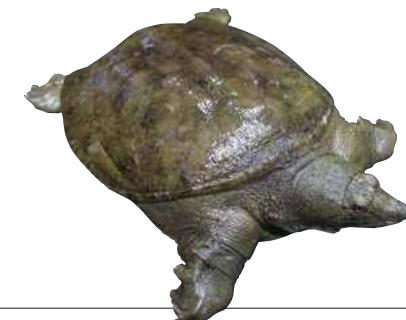
Soft-shelled Turtles

スッポン

Hamamatsu is one of the most important production areas in Japan for soft-shelled turtles, which are raised in open air under near-natural conditions. Its delicious taste is highly praised not only by upscale restaurant patrons but also small shops that serve soft-shelled turtles.

浜松は日本有数のスッポンの産地であり、浜名湖畔で、より天然に近い状態で育てる露地養殖をしています。その良質な味わいは高級料亭をはじめ、スッポンを扱う料理店から高い評価を得ています。

Delivery Times **Nov. ▶ Mar.**
出荷時期…11月~3月



Oysters

牡蠣

For centuries, oyster farms have thrived in Lake Hamana. Their flesh is large, heavy and voluminous and their mineral content makes for a deep taste. They are recommended to be steamed, fried or simmered for consumption.

浜名湖では古くから牡蠣の養殖が盛んに行われています。浜名湖産の牡蠣は身が大きく重量があり、ミネラルも豊富で濃厚な味わいが特徴です。加熱用としてフライや鍋などで楽しまれています。

Delivery Times **Nov. ▶ Apr.**
出荷時期…11月~3月



Laver

海苔

Lake Hamana's laver farming history is long, starting with the succession of cultivation methods from a Shinshu merchant in 1820. At Lake Hamana, a unique regional production method is employed to make special "mixed laver" (a blend of black and blue laver) which has good taste and aroma.

浜名湖の海苔養殖の歴史は古く、1820年に信州の商人が養殖法を伝授したことに始まります。浜名湖ではこの地方独特の製法でクロ海苔とアオ海苔をブレンドした風味と香りのよい「混ぜ海苔」を出荷しています。

Delivery Times **Nov. ▶ Apr.**
出荷時期…11月~4月



Clams

あさり

Distributed widely across Lake Hamana, the most delicious clams are brought up between early spring and early summer. Lake Hamana is a brackish body of both seawater and freshwater with a low salt concentration and a muddy bed providing an optimal environment for clams.

浜名湖に広く分布していて、春先から初夏にかけて身入りがよく、最もおいしい時期になります。浜名湖は海水と淡水が混じる汽水湖で塩分濃度が低く、砂泥の土質のためあさりの生息に最適とされています。

Delivery Times All year
出荷時期…通年



Bonito

かつお

In the spring, the first bonitos are taken from Enshunada, then the returned bonitos in the fall. The "mochi" bonito brought to Maisaka Fishing Port is not a special type of bonito, but specially fresh bonito. Its texture is soft like a "mochi" (rice cake).

遠州灘では春は「もちがかつお」、秋は「戻りがつお」が獲れます。舞阪漁港で水揚げされる「もちがかつお」とは特別な種類ではなく、特に新鮮な真がかつおのことで、お餅のようにモチモチとした柔らかい食感が特徴です。

Delivery Times Apr. ▶ Jul. Oct. ▶ Nov.
出荷時期…4~7月、10月~11月



Mangrove (Mud) Crabs

ドウマンガニ (ノコギリガザミ)

Our mud crabs, called "mangrove crabs" in the Lake Hamana region, are a precious marine resource whose habitats are limited in Japan. These edible crabs are popular because of their strong taste and high market value.

地元浜名湖で「ドウマン」と呼ばれるノコギリガザミは、全国的にも生息域が限られているため貴重な水産資源となっています。濃厚なうまみが楽しめることから人気があり、市場価値のとても高い食用ガニです。

Delivery Times Jun. ▶ Nov.
出荷時期…6月~11月



Tiger Puffer Fish

とらふぐ

This type of fish, known as the "King of Winter Tastes," has grown commercially in leaps and bounds since the first catch in 1985 by long-line fishing. Fry were released in the water off Enshunada to increase stocks resulting in one of largest fishing grounds in Japan.

冬の味覚の王様といわれるとらふぐは、1985年頃に延縄(はえなわ)漁が始まると飛躍的に漁獲量が伸びました。資源を増やすための稚魚の放流が成果を上げ、現在、遠州灘は全国有数の漁場となっています。

Delivery Times Oct. ▶ Feb.
出荷時期…10月~2月

Prawns

クルマエビ

Prawns, the most delicious member of the shrimp family, can be found in Lake Hamana, Ise Bay and the Ariake Sea, among other domestic locations. Prawns netted in Lake Hamana are shipped to Tokyo's Tsukiji Market under the highly-praised brand name "Lake Hamana Prawns."

エビ類の中で最もおいしいとされ、国内では特に浜名湖や伊勢湾、有明海などに生息しています。浜名湖で獲れたクルマエビは「浜名湖クルマエビ」として東京・築地にも出荷され、高い評価を得ています。

Delivery Times May ▶ Nov.
出荷時期…5月~11月



Pike

ハモ

Our pike is widely served in Kyoto and Osaka, and those brought to Maisaka Fishing Port are delivered to destinations in Kansai and Tokyo. Even in Hamamatsu, you can enjoy pike at Kanzanji Hot Springs. Since it has many small bones, a cook needs to cut them before serving for a customer.

京都や大阪でよく食べられるハモですが、舞阪漁港でも水揚げされ、関西や東京に出荷されています。浜松でも館山寺温泉などでハモ料理が味わえます。小骨が多いため食べる前に骨切りをすることが必要です。

Delivery Times Apr. ▶ Sep.
出荷時期…4月~9月



Sardines

しらす

Sardines consist of the fry of pilchards and anchovies. Prosperous sardine fishing occurs at Enshunada, where catches are among the highest in Japan. Most sardines brought to Maisaka Fishing Port are processed for dried sardines or other product.

しらすとはマイワシとカタクチワシの稚魚のことです。遠州灘で盛んに漁が行われ、全国トップクラスの漁獲量を誇っています。舞阪漁港で水揚げされたしらすは、そのほとんどがしらす干しなどに加工されます。

Delivery Times Apr. ▶ Dec.
出荷時期…4月~12月



Sweet Fish

鮎

Found in clear rivers everywhere in Japan, sweet fish is the typical freshwater fish of this country. In the past, it was the norm to catch them as they swam up the Tenryu River, but now its fry are released in many rivers cross-country. Aquafarming is conducted near Lake Hamana.

日本各地の清流に棲み、日本の淡水魚の代表格です。かつては天竜川を本流に遡上鮎を捕るのが一般的でしたが、今は多くの川で稚魚が放流されています。浜名湖周辺では養殖も行っています。

Delivery Times Jun. ▶ Dec.
出荷時期…6月~12月

Forestry

Lumber Produced in Hamamatsu

▶浜松市で生産される木材

Following a municipal merger in 2005 that included a large forestland, Hamamatsu became a distinctive city where forests located at the source of the Tenryu River coexist with the farms and urban area downstream. The banks of the Tenryu, which feature broad forests, are home to our forestry industry

producing high-quality cedar and cypress trees. Forestry starts with the planting of seedlings that are fostered over the course of dozens of years and then finally cut down when they reach just the right size and girth for applications. Forested trees are mainly used for constructing homes.

Main Production Areas

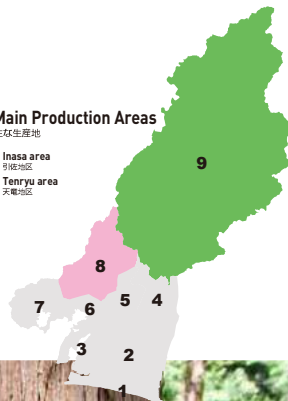
主な生産地

8 Inasa area

引佐地区

9 Tenryu area

天竜地区



浜松市は2005年の合併で、広大な森林を市域に含み、天竜川上流域の森林と下流域の農地や市街地とが共生する特色ある都市となりました。森林が広がる天竜川流域では林業が営まれ、良質なスギ、ヒノキが生産されています。林業は苗木を植える作業から始まり、何十年も手をかけて育て、使いやすい大きさ、太ざになったところで伐採します。伐採した木は主に住宅の建築に使われます。



Forestry

Lumber Produced in Hamamatsu

Tenryu Birin (Beautiful Forest)

The area of Hamamatsu's forestland is approx. 103,000 hectares, occupying some 66% of its total area. Forests spread out over the area where the Tenryu River begins, at least 70% of which are the result of artificial forestations of cedar and cypress. This artificial forest, called "Tenryu Birin," is one of the three greatest and most beautiful artificial forests of Japan famous for its magnificent landscapes as well as for its production of high-quality lumber. Forestation began during the Sengoku Period as a means to produce wood for prayer offerings. It then evolved in the Edo Period as a source of quality wood essential for urbanization, and again in the Meiji Period becoming an undertaking by Meizen Kinpara to plant a wall of trees lining the banks of the Tenryu River to safeguard against its frequent inundations. Tenryu lumber is less rigid than that of other regions with a high level of strength that enables easy processing. It is mostly used as structural material for wooden residences. Further, it features fine and beautiful growth rings and a high oil content that leaves a lustrous sheen after planing. Known for its high quality, it is distributed not only in the Hamamatsu area but also in Kanto and many other regions.

天竜美林

浜松の森林面積は約 10 万 3 千 ha で、市域の 66% を占めています。森林は天竜、春野、佐久間、水窪、龍山、引佐地域の天竜川流域上流部に広がり、そのうち約 70% 以上がスギ、ヒノキの人工林です。この人工林は「天竜美林」と呼ばれる日本三大人工美林の一つに数えられ、美しい景観とともに、良質な木材の産地として全国に名を馳せています。植林は戦国時代の心願成就のための産林に始まり、江戸時代の都市づくりには不可欠な良質な木材を供給するための育林、そして明治時代には天竜川の度重なる氾濫の根を絶つために取り組んだ「金原明善翁」の植林事業などを経て現在に至っています。

天竜材は、他の産地の木材と比べ粘りがあり、強度が高く加工しやすいことから、木造住宅の構造材として多く使われています。また、年輪の目が細かく美しく、油分が多いため、カンナをかけた後の光沢感あるツヤは天竜材の特長の一つです。高品質で知られ、地元だけでなく、関東をはじめ多くの地域で流通されています。

Cedar

スギ

Our cedar is one of the best conifers in the country with a beautiful wood surface and few bends and nodes. Thanks to its mostly red color and superior endurance, it is utilized not only for interiors but also for beams, columns and other structural material.

国産針葉樹の中でも最優良材の一つとされ、曲がりや節の少ない美しい木肌が特徴です。赤身が多く、耐久性にも優れているため、内装材はもとより、梁や桁などの構造材として活用されています。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... 8 9
主な生産地



Cypress

ヒノキ

Widely popular as high-grade wood, it has a beautiful color and luster with a distinctive aroma. Its high oil content renders it water, corrosion and insect resistant, therefore, it is mainly used for making columns and foundations.

高級材として広く知られ、美しい色調と光沢、特有の芳香を持っています。油分が多いので、水に強く、腐りにくく、虫がつきにくいという性質があることから、主に柱や土台材として使用されます。

Delivery Times **All year**
出荷時期…通年
Main Production Areas ... 8 9
主な生産地