

実は…小田原には乳牛もいます！

畜産からたまねぎまで

小田原は戦前、三井財閥の大番頭 益田孝が経営した益田牧場の「益田牛乳」が有名でした。

現在でも、市内の東部に位置する下中地区では畜産が盛んです。ここで絞られた牛乳は、「金太郎牛乳」として、スーパーで販売されるだけでなく給食でも提供されています。

この絞りたてミルクを使用したジェラートを食べることができるのが小田原牧場アイス工房です。曾我の梅林内にあるため、梅まつり期間中は特に賑わいます。

さらに、畜産が行われている下中地区では、たまねぎの栽培も盛んです。牛糞を堆肥として活用する「下中たまねぎ」は地域ブランドとして確立しています。



梅

みかん

オリーブ

イチゴ

農事組合法人小田原牧場アイス工房

畜産農家が経営する小田原牧場アイス工房のイタリアンジェラートは、「ジューシー」そして「甘い」ということで、幅広い年齢層の方々に喜ばれています。小田原の梅など自然の素材を中心に絞りたてのミルクを使い、毎日新しいジェラートを作っています。季節ごとに変わるメニューもポイントです。

小田原市曾我別所 194

TEL : 0465-42-6632

※全国への宅配サービスあり



小田原牧場アイス工房



手作りジェラート

下中たまねぎ

「生で食べても甘くておいしい」と大人気な、大地の恵をうけてすくすく育った、甘くておいしいたまねぎです。

小田原市下中地区で収穫される「下中たまねぎ」の美味しさの秘密は土作りにあります。

地元畜産農家が育てている、牛の牛糞堆肥をふんだんに使用し、有機質をたっぷりと含んだ畑にすることで、甘く大きなたまねぎを実らせます。



下中たまねぎ



若手農家が地域を盛り上げています

畜

産

水

稲

食べるだけじゃなく体験したい！！ ～そんな時～

下中たまねぎオーナー制度

たまねぎオーナー制度とは、畑1区画を単位としてオーナーとなり、農作業を体験してもらうことです。

秋には苗を自分で定植（定植祭）し、春には自分で収穫（収穫祭）します。JA かながわ西湘オーナー園部会部員が苗の定植から収穫まで、栽培管理や作業指導をお手伝いいたします。

定植祭・収穫祭では、各種イベントも行っています。詳しい内容については、JA かながわ西湘下中支店へお問い合わせください。

お子様にも出来る簡単な作業ですので、是非、ご家族で採れたての「下中たまねぎ」を味わってください。

1区画：5,000円（200玉程度収穫できます）

イベント内容：定植体験、収穫体験、仔牛とのふれあい体験、農産物・加工品の販売、味噌汁の無料配布等