

かわさき生まれの「香辛子(こうがらし)」



「香辛子」は2018年、川崎区にある味の素株式会社で、育種されたフルーティーな香りが特徴のハーブペッパーです。辛味付けではなく、「フレーバー」としてイタリアンやお菓子など幅広い分野でも楽しむことができます。

市内の農家で試験栽培を開始し、川崎市農業技術支援センター、味の素株式会社、JAセレサ川崎が共同研究を行い、JAセレサ川崎の直売所「セレサモス」で販売しました。また、市内の飲食店や食品加工業者とのメニュー化やマッチングにも取り組み、市内で栽培した香辛子を活用して、相模原市内企業「合同会社わざあり」が香辛子オリーブオイル『香力(かりき)』を開発するなど広がりを見せています。



「香辛子ハンドブック」をWebで公開中！
詳しい機能や成分、レシピなども載っています。



旬をゲットしよう！「かわさきそだち」 in Summer



© T.N

トマト・キュウリ

トマトは生活習慣病に効果のあるリコピンや美肌効果に役立つビタミンCなど様々な栄養素がバランス良く含まれています。

キュウリはカリウムが豊富に含まれているため、夏の気温が高い日に食べれば、水分補給・水分調整ができて体調管理に役立てることができます。

トマト・キュウリは、市内の野菜生産量トップクラスで、様々な品種が露地や施設で作られています。直売所などには、採れたてのものが出荷されるので、みずみずしく、新鮮です。



梨

川崎の梨栽培の歴史は古く、江戸時代初め頃から行われていました。

市内では、たくさんの品種が栽培されています。豊水や幸水など品種によって甘みや食感が違います。



ぶどう

栄養豊富でヨーロッパでは「畑のミルク」とも呼ばれています。

市内では、藤稔やシャインマスカットなど様々な品種が作られています。



ひまわり

最近、市内でも栽培されている夏の定番ひまわり。花びらや花の中心の色が品種によって違います。お気に入りのひまわりを飾って元気に夏を過ごしましょう。



ブルーベリー

目にいいとされているアントシアニンやビタミンAなどを豊富に含んでいます。市内では、期間限定でブルーベリー狩りが行われている農園もあります。



「かわさきそだち」はココで購入できます。

