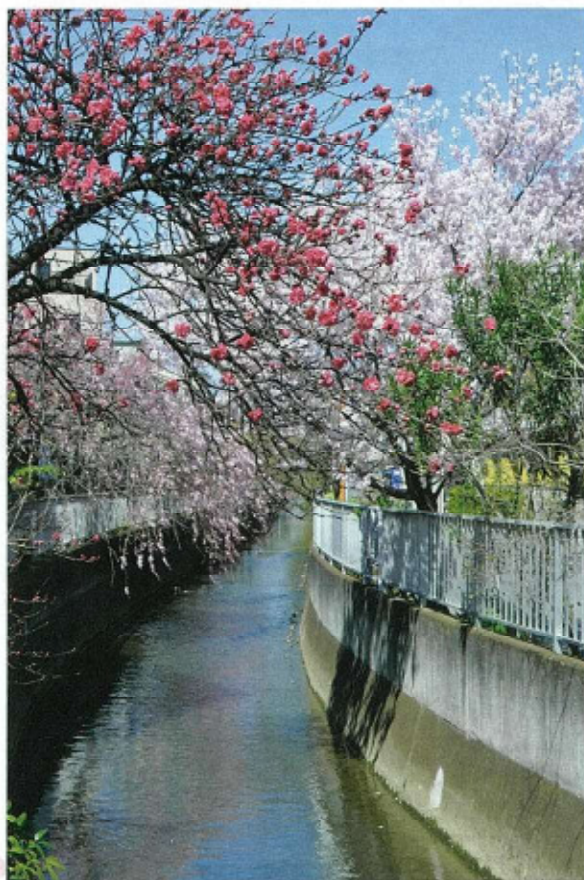


## 中原区と「モモ」

明治から昭和初期まで、現在の中原区にあたる地域では「多摩川桃(中原の桃)」の生産が盛んに行われていました。現在では、食用の桃を生産している農家の方はほとんど見られなくなりましたが、二ヶ領用水沿いを中心に区民の方が植樹や管理に取り組んでおり、春先には「花桃」の木が美しく咲き誇ります。



花の色は品種により異なり、白から濃い紅色まで、多様な顔を見せます。

### 中原区について



中原区は、昭和47(1972)年4月に川崎市が政令指定都市に移行した際に誕生しました。市のほぼ中央に位置し、区域の大部分は多摩川に抱かれた平坦部ですが、高津区や横浜市に隣接する井田地区に豊かな緑の残る丘陵地が広がります。武蔵小杉駅を中心に先端企業や商業施設

が集中する一方、等々力緑地などの自然も豊富であり、とどろきアリーナや陸上競技場などのスポーツ施設のほか、市民ミュージアムや釣池、四季園や21世紀の森など、市民の憩いの場になっています。こうした環境、東京都心部や横浜などへのアクセスにも恵まれていることもあり、平成28(2016)年6月には人口が25万人を超えました。

### 区の花「パンジー」



平成10(1998)年に区制25周年を記念し、区民の投票により制定しました。下小田中のパンジーは品質面で高い評価を受けており、かながわブランドやかわさき農産物ブランドの「かわさきそだち」にも認定されています。同地区の生産農家では、11月から12月にかけて直接地面を掘って花を摘む「地掘り」という体験的直売を行うところもあります。

発行 中原区役所まちづくり推進部企画課

〒211-8570 川崎市中原区小杉町3-245

TEL: 044(744)3149

FAX: 044-744-3340

協力 神奈川県菓子工業組合中原支部

## 中原区の木 「モモ」の和菓子が そろいました!



中原区では区民の方に地元に対する愛着を持っていただくため、川崎市制90周年を記念し、平成26(2014)年度に区の魅力発信の新たなシンボルとして、**区の木「モモ」**を制定しました。

こうしたシンボルを活用し、区の魅力を発信していく一環として、神奈川県菓子工業組合中原支部と**区の木「モモ」**をイメージした**和菓子**を作りました。



# 桃の彩

## momo no irodori

各店の和菓子職人が、桃を原料に用いる、桃のデザインをモチーフとするなど、それぞれオリジナルなお菓子を作りあげ、店舗によって異なる味を楽しむことができます。「桃(もも)の彩(いろどり)」という名前には、さまざまな創意工夫を凝らし、個性を発揮することで、区の魅力に多様な彩を加えるという意味を込めています。



### 桔梗屋

#### Kikyouya

かわいい桃の形の中に香り豊かな甘桃を散りばめました。子どもさんからお年寄りまで楽しめるしっとり口溶けの良いマドレーヌです。日持ちがいたしますので地元銘菓としてご利用ください。

価格160円(税込)

住所:新丸子町754 TEL:044-722-2755  
営業時間:10:00~19:30 定休日:日(節句・彼岸等は営業)



### 泉心庵

#### Senshinan

ほのかな香りと酸味を合わせもつ花桃の実を桃の餡で包み、さらに柔らかな餅皮で包みあげた、ゆったりとした食感が印象に残る愛らしいお菓子です。

価格180円(税込)

住所:市ノ坪66 TEL:044-722-4628  
営業時間:9:30~19:30 定休日:木



### 岡埜榮泉

#### Okanoeisen

岡山産の青桃と白桃を使った餡、二種類の桃を使い、青桃の意外な食感、そして、さわやかな風味のお菓子に仕上がりました。

価格200円(税込)

住所:新丸子町742 TEL:044-722-3379  
営業時間:9:30~21:00 定休日:月(月が祝祭日の場合は火)



### 水月堂

#### Suigetsudo

桃の香りの餡で抹茶餡を包み、桃色とグリーンが幸せ感を呼ぶ色どりになっています。少し懐かしい感じの、緑茶に合う焼き菓子です。

価格140円(税込)

住所:上小田中2-17-5 TEL:044-766-4460  
営業時間:9:00~18:00 定休日:火・水



### 大平屋

#### Taiheiya

青桃のシロップ漬けを白餡でつつみ、  
はぶたえ羽二重餅で包みました。

価格200円(税込)

住所:新城1-2-20 TEL:044-766-5494  
営業時間:9:15~19:00(火・木は18:00まで) 定休日:不定休(年4回)



### おかふじ

#### Okafuji

細かくカットした桃を贅沢に使用した白餡をバター風味豊かな皮で包み、シットリ焼き上げました。少し洋風な創作和菓子となっております。常温でも15日間保存できますので贈答品としてもオススメです。

価格160円(税込)

住所:今井南町7-43 TEL:044-733-0813  
営業時間:9:00~19:00 定休日:火



### すがや

#### Sugaya

白桃を7mm程度にカットし、蜜づけしたものを白餡と練り込みはぶたえ羽二重生地で包絡してあります。

価格200円(税込)

住所:新城1-15-8 TEL:044-766-4166  
営業時間:9:00~18:00 定休日:木

### 「もも」のシンボルマーク



区の木もも

区民の方の投票により区の木を「もも」に決定した後、区の木に親しみをもってもらえるよう、イラスト化しました。イラストは一般募集を行い、選ばれた原画を元に作成しました。「桃の彩」のパッケージにはこのシンボルマークを使用しています。