

# しまだ 島田地区

## ① やまめ平

**所** 笹間下大平1707  
**営** 3月春分の日～11月最終日曜日  
 月～水曜日、土・日曜日※夏休みは連日営業  
 午前9時～午後5時  
**☎** 39-0244

やまめ甘露煮 ¥1,200 やまめ塩焼き ¥400  
 コミバス伊久美線終点（御堂沢）より送迎あり（要予約）



## ② いくみ朝市の会

**所** 野外センター「山の家」駐車場  
**営** 毎月第3日曜日  
 午前9時～12時  
**☎** 39-0526（石塚）

しいたけ ¥500、草餅(5ヶ) ¥300  
 漬物 ¥100～¥200



## ③ 山の味家

**所** 神座宮前バス停（下り）近く  
**営** 水～日曜日（月・火定休）  
 午前10時～午後4時  
**☎** 32-0926

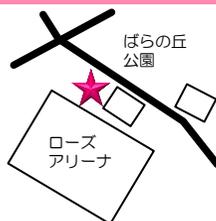
麦こうじ入りみそ ¥650  
 金山寺 ¥350



## ④ 大津の郷・みどりのいち

**所** ばらの丘公園前  
**営** 毎週土・日曜日  
 午前7時～12時  
**☎** 35-7060（大畑）

野菜などの農産物を¥100～¥200  
 で販売しています。



## ⑤ 大津朝市 中溝支店

**所** JA大井川中溝支店 駐車場  
**営** 金曜日  
 午前7時～午前8時

野菜などの農産物を販売しています。



## ⑥ JA大井川 まんさいかん島田

**所** 国道1号線御飯屋西交差点を西に300m  
**営** 毎日（8月以外の毎月第2火曜日、年始除く）  
 午前9時～午後6時  
**☎** 33-5151



## ⑦ ジャパン・バザール

**所** 島田大橋を渡り2つ目の信号を左折（谷口上）  
**営** 毎日（年始除く）  
 午前9時～午後5時30分  
**☎** 38-5505

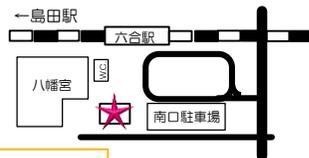
新鮮野菜、花、葱菜  
 牛肉（初倉産）、豚肉（静岡県産）



## ⑧ 採れたて元気市

**所** 道悦島公民館  
**営** 第2、第4土曜日  
 午前8時30分～10時30分  
**☎** 36-1304（永田）

道悦島まちづくり委員会・地元出荷者の農作物  
 果物を中心に販売。新鮮・安価がキャッチフレーズ



# かわね 川根地区

## ⑨ さくら茶屋

**所** 家山桜トンネル内  
**営** 午前9時～午後4時  
 火曜定休

**☎** 53-4505

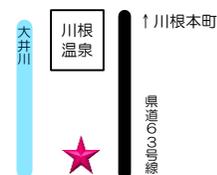
まんじゅう¥380、落花煮¥280  
 手作りこんにやく¥195～  
 手打ちそばの食事処です。



## ⑩ 川根ふるさと茶屋

**所** 川根温泉手前  
**営** 水～日曜日  
 午前9時～午後2時  
**☎** 53-3176

天ぷらそば・とろろそば¥1,100～  
 ざるそば・山菜そば・しいたけそば¥800～  
 惣菜¥220～ まんじゅう¥140（1個）  
 朴葉もち¥400（3個入り）



## ⑪ 川根温泉 道の駅売店

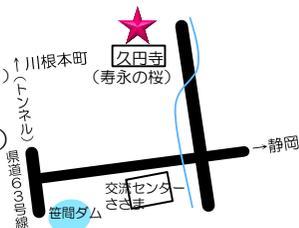
**所** 川根温泉足湯横  
**営** 午前9時～午後5時  
 （第1火曜日定休）※変動あり  
**☎** 53-4340



## ⑫ ひなたぼっこ

**所** 島田市川根町笹間上2624  
**営** 不定（電話をしてからお越しください。）  
 午前10時～午後2時  
**☎** 090-2770-4068（成瀬）

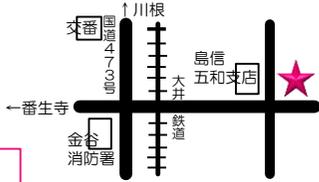
手打ちそば、よもぎおはぎ



# かなや 金谷地区

## ⑬ 童子の里

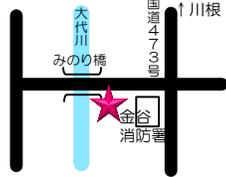
所 島田信用金庫五和支店前  
毎週日曜日  
夏：午前7時30分～12時  
冬：午前8時～12時  
☎ 46-1688 (金原)



新鮮野菜、もち、漬物類

## ⑭ あさいちばん(番生寺朝市の会)

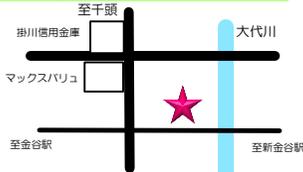
所 番生寺みのり橋東側  
(JA大井川五和支店職員駐車場)  
毎週日曜日  
午前7時30分～12時  
☎ 45-4814 (石神)



おはたきもち ¥200  
大福 ¥200、赤飯 ¥200

## ⑮ 手作り菓子工房ふるさと

所 金谷マックスバリュ近く  
毎週日曜日  
午前9時～12時  
☎ 46-2006 (落合)



野菜、梅干し ¥300  
はたき餅 ¥100

島田産の食材で  
“具たくさん島田汁”  
を作ってみよう!



### ❁ 材料(大人1人分)

- ・大根(20g)
- ・人参(10g)
- ・ごぼう(10g)
- ・じゃがいも(20g)
- ・生しいたけ(5g)
- ・シタス(5g)
- ・太ねぎ(10g)
- ・油揚げ(1/10枚)
- ・だし汁(150cc)
- ・味噌(10g)
- ・煎茶(適宜)

### ❁ 作り方

- ①野菜は食べやすい大きさに切り、太ねぎは5mmの輪切り、油揚げとシタスは5mmの短冊切り
- ②だし汁を煮立て、野菜を加え、火が通るまで煮る
- ③太ねぎと油揚げを入れ、再びひと煮立ちさせる
- ④火を弱め、味噌を入れ、味を調える  
※味噌を入れた後煮立ると、風味がなくなるので注意
- ⑤シタスを加えて火を止め、器に盛り、煎茶をふる

- ◆地元の野菜を1品以上使うこと
  - ◆最後に煎茶をふること
- がポイントだよ!



### ◆お問合せ

島田市役所 農業振興課 ☎0547-36-7168



島田の

採れたて

もりたくさん!