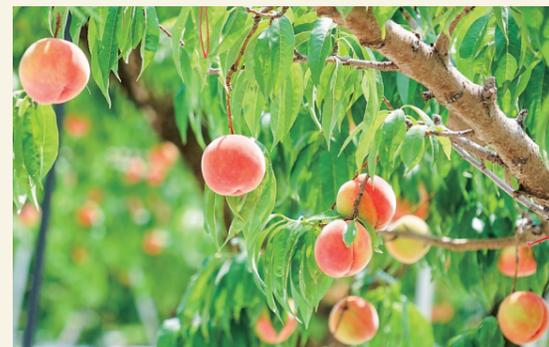


「献上桃の郷」の夏が来た
高品質な桃を全国へ

「献上桃の郷」の夏が今年も始まりました。6月下旬ごろから9月中旬ごろまで、数十種類もの品種の桃が生産、出荷される桑折町。町内の選果場に集荷された桃は、光センサーを通り、糖度や大きさなどを測定し、一定の品質をクリアした後、全国へ出荷されます。併設の直売所は、採れたての桃を買い求める人たちで、連日にぎわいを見せています。



▲たわわに実り収穫時期を迎える「献上桃の郷」の桃

町では、高品質な桃を、より多くの人に楽しんでもらおうと、7月22日から8月15日まで、仙台市の勾当台公園内にある「Route 227's Cafe TOHOKU」で、町産桃を使ったオリジナルスイーツを提供しています。見て楽しく、食べておいしい、「献上桃の郷」の桃の魅力が、県内外の人に届けています。



1 極上桃のパルフェ 2 ピーチメルバ 3 桃のかき氷

町自慢の食材を活用
給食で育む郷土愛

町内の幼稚園、小中学校では7月12日、町産の食材をふんだんに活用した給食が提供されました。給食を通して、幼少期から町産の食材と触れ合い、町の「おいしい」味わいを知ってもらい、郷土愛を育むために企画されました。半田醸芳小学校5年生の教室を訪れた高橋宣博町長は、食材の魅力を紹介しながら、児童らと楽しい給食の時間を過ごしました。



1 町自慢の食材を味わう児童 2 町産食材をふんだんに活用

さまざまなおいしい食材がそろった桑折町。生産者の皆さんが育てた新鮮な食材を味わい、もっと地元を好きになって欲しいという思いで献立を立てました。食事は、心豊かな暮らしにつながります。日々食べることを大切にしてほしいです。

栄養教諭
江口梨絵さん



献立

- ご飯 (町産コシヒカリ)
- 牛乳
- ロイヤルピーチポークのみそ焼き
 - ・豚 (しまぎき牧場)
 - ・みそ (安齋醸造)
 - ・しょうゆ (キッコーゲン醤油)
 - ・桃ジュース (あいはら果樹園)
- きゅうりのサラダ
 - ・きゅうり (佐藤春雄さん)
 - ・もやし、コーン、海藻
- 桑折っ子汁
 - ・みそ (安齋醸造・JA加工部会)
 - ・じゃがいも (今井辰芳さん)
 - ・たまねぎ (佐藤カツヨさん)
 - ・いんげん
 - ・油揚げ
- 桃ゼリー (県内産桃果汁使用)

市民農園「こおり25ファーム」
2年目の夏を迎えて

昨春に始まった、市民農園「こおり25(ニコニコ)ファーム」。普段土に触れることのない生活をしている人が気軽に農業を楽しんだり、就農を考えている人が勉強のために始めたりと、現在9組の家族や団体が参加しています。「農園を利用して今年で2年目となりました。野菜作りは失敗ばかりですが、その分、収穫の喜びが大きいです。ここで出会った人



▲丹精込めて育てられた野菜たちは収穫時期を迎えました

たちと会話をすること、皆さんの畑や半田山を眺めて、のんびりすることも楽しいです」と話す利用者。参加者同士で交流ができるのも、市民農園の良いところ。栽培方法を教え合ったり、世間話をしきつかけの場にもなります。さまざまな楽しみ方ができる市民農園を、あなたも利用してみませんか。

CHECK

- 市民農園利用者募集**
- 場所 下郡字街道南
 - 料金 1区画25㎡あたり 年間3,000円
 - 対象 町在住・在勤、移住を検討している人
 - ・利用期間は翌年3月31日まで(更新可)
 - ・利用者自身で耕作管理(苗・種・肥料などもご用意ください)
 - ・栽培相談員が相談に乗ります!
- 圃産業振興課 ☎582-2126

伊達崎小学校×ピザスタ
オリジナルピザ開発

伊達崎小学校5年生の児童らが考案したオリジナルピザのお披露目が7月15日、ピザスタで開かれました。昨年度から、総合学習の一環として、農作物の栽培体験や、「レガレこおり」の取り組みについて学習を重ねてきました。その中で「町の特産品を多くの人に食べてほしい」という思いが高まり、ピザスタ協力のもと、オリジナル



▲学んできたことや開発にかけた思いなどを発表

ピザの開発が進められてきました。完成したピザは「元気!ベジタブル伊達崎ピザ」と命名。ロイヤルピーチポークや夏野菜など、町産の食材をふんだんに使用したピザに仕上がりました。8月9日から予約限定販売が始まります。ここでしか味わえない、桑折町の「おいしい」と、児童の思いが詰まったピザをぜひご賞味ください。



▲8月9日から予約限定販売が始まります