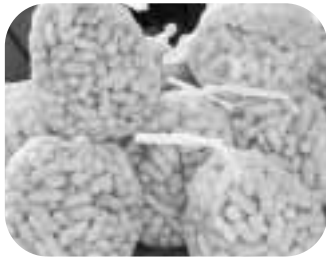


このコーナーでは、富士地区 2 市 1 町 (富士市・富士宮市・芝川町) の情報をお知らせします。今回は、富士宮市と芝川町の「地場産品」について紹介します。

とないのまちの 地場産品

富士宮市



落花生と聞くと、皆さんはやはり千葉県産を思い浮かべるのでしょうか。富士地区でも落花生は多く生産されています。富士宮市では、北山や山宮など北部地区を中心に四ヘクタールが作づけられ、年間七トンが栽培されています。出荷時期は、八月中旬から始まり、九月にかけて回ります。落花生の販売は、JAふじのみやふれあい市や、その他の直売所で行っています。

何よりも一番の特色は、食べ方です。富士・富士宮地域では、落花生を塩ゆでにして食べます。皆さんも塩ゆで落花生の味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

おっしっし「ゆで落花生」



御存じでしたか？

富士宮市内では、杉田地区をはじめとする二十軒の農家で、十二ヘクタールの耕作地にギンナンが栽培されています。ギンナンの種類には、早生種の「金兵」、中生種の「久寿」、晩生種の「藤久郎」があります。出荷時期は、九月中旬から十一月月上旬で、年間二・二トンが出荷されます。主に東京を中心に、「いちよう娘」の名で出荷しています。

まだ、あまり一般には出回っていないので、高級感がありますね。



問い合わせ

JAふじのみや総務課
☎ 0544-58-0001

芝川町



梅はバラ科の果樹で、ミネラルとクエン酸が豊富に含まれており、特に強い酸味の主体であるクエン酸は、腐敗菌を殺菌したり繁殖を防止したりする効果があります。また、クエン酸には疲労の原因である「乳酸」の過剰生産の抑制を行う役割もあり、夏ばて防止に最適な食品です。

八月には、ことし収穫された梅が、加工品として生まれ変わります。その一つとして、稲子産の中梅を原料にした季節限定の梅のお漬物「カリッ娘」は、添加物や保存剤を一切使わず、素材の持つ抗菌作用をその

夏ばて防止に「こしめー梅」

まま生かし、カリカリとした食感でおやつにもぴったりです。

また、平成九年から皆さんに親しまれている「梅わいん」も醸造され、間もなく出荷されます。ほのかな梅の香りと、フルーティですっきりしたさわやかな口当たりは女性に人気があります。梅自体がミネラルやポリフェノールなどを豊富に含んだアルカリ性食品のため、健康の面でも注目されています。ぜひ味わってみてください。



問い合わせ

芝川町農林商工課
☎ 0544-65-2806