

Fukushima with a SMILE!

つながる東北

ふくしまからはじめよう。
Future From Fukushima.
Aug.2020
Vol. 20

ふくしまのもも

くだもの王国「ふくしま」を代表する「もも」は、7月から9月まで長い間楽しめます！

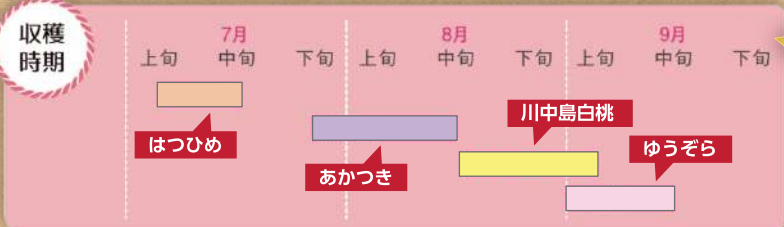


「ふくしまのもも」がおいしい理由とは?!

- ももは、元々暖地を好む果物であり、主産地の福島市や伊達市等は盆地性の気候で、夏は暑く強い日射しが降り注ぐことから、ももの樹の生育に適し、甘さをたっぷり含んだおいしいももができます。
- 果実に袋をかけない栽培方法で、太陽の光をたっぷり受けて、色付きが良く、より甘いももに育ちます。
- 主力品種の「あかつき」をはじめ、選り抜かれた食味の良い品種のももがたくさん生産され、夏から秋にかけて、おいしいももを楽しむことができます。
- 産地に継承された技で、より大きくおいしいももへ進化し続けています。

おもな品種の特性

- はつひめ** 福島県が育成したオリジナル品種です。早生種としては果実が大きく、着色、甘さに優れ、食味も良好です。
- あかつき** 県内のもも生産量の約半分を占める県を代表する品種です。肉質が緻密で糖度が高く、最上級の食味を持ちます。
- 川中島白桃** 「あかつき」の次に多く栽培されている大玉の品種です。着色が優れ、甘く、しっかりした果肉を持ち日持ちも良好です。
- ゆうぞら** 滑らかな果肉と上品な甘みで、極上の食味を持つ品種です。見た目もきれいで、一度食べればファンになることまちがいないです。



ふくしまの夏野菜

暑い夏を乗り切るために、ふくしまの「夏野菜」をぜひお召し上がりください!!

ふくしまのトマト

- ふくしまのトマトは、県内各地で栽培されており、福島県を代表する野菜です。
- それぞれの気象条件を生かした栽培で、産地ごとに特徴があります。

標高が高く冷涼な地域

夏の太陽と昼夜の温度差によって、甘味と酸味のバランスのよい完熟型のトマトが生産され、品質の高い夏秋トマトとして人気です。

海沿いの温暖な地域

比較的温暖な気候で、特に冬季間の日照量が多いことから、大規模な温室で年間を通してトマト生産が盛んです。太陽の恵みを受けて真っ赤に育ったトマトは、旨味成分が多くしっかりとした味になります。

ふくしまのきゅうり

- ふくしまのきゅうりは、県内各地で栽培されており、夏秋期の収穫量日本一の産地です。
- 食べたときのみずみずしさやパリッとした食感、夏の味覚の代表です。
- きゅうりを食べることで、様々な効能があります。

- ※ 体内の老廃物を排泄し、血液を浄化する効果があります。
- ※ 95%が水分なので、体温を下げる効果があります。
- ※ カリウムが多く含まれており、体内塩分排出を助ける働きがあります。
- ※ 利尿作用があります。

果物や野菜をはじめ、お米や牛肉、金賞受賞数7年連続日本一の日本酒も大人気!!

ふくしまプライド便

<https://fukushima-pride.com/#pridebin>



商品のご注文はこちらから!

お問い合わせ先 福島県農林水産部農産物流通課
TEL : 024-521-7371 E-mail : ryutsu.aff@pref.fukushima.lg.jp

発行責任者: 株式会社 久慈設計 営業企画部 住所: 岩手県盛岡市紺屋町3-11 TEL: 019-624-2020