



秋の極上すもも

「秋姫」

中山町は、すももの生産量東北一を誇り、大石早生、ソルダムなど様々な種類のすももが生産されています。

すももの女王と呼ばれる「秋姫」は、中山町で生産されるすももの中でも特に人気の品種。大石早生やソルダムよりも1.5倍ほど大きく、味が濃厚で甘みがあり、果汁たっぷりで見みずしいことが特徴です。

晩成品種なので、9月中旬から下旬にかけて収穫。甘酸っぱくてさっぱりとしたさわやかな味が夏の終わりと秋の訪れを感じさせます。

皮ごとがぶりで体にいいこといっぱい

「秋姫」は、ジャムなどの加工品にしても美味しいのですが、なんとと言っても一番美味しい食べ方は「皮ごとがぶり」だと生産者の方は口をそろえます。

皮ごと食べると果汁がこぼれず、口いっぱい甘い果汁とさわやかな香りが広がります。「皮ごとがぶり」は美味しいだけではありません。

せん。

「秋姫」をはじめとするすももの皮には、毛細血管を強化したり、目の疲れを回復すると言われるアントシアニンが含まれています。

また、果肉に含まれるクエン酸には強い殺菌作用や活性酸素の働きを抑制する作用があり、皮と一緒に食べることで血液の浄化に働いて血栓を防ぐ、肝機能を強化するなど多くの作用が得られます。

生活習慣病の予防にも

さらに、すももには水溶性食物繊維のペクチンが豊富に含まれています。

ペクチンは糖尿病の予防効果や、コレステロールの上昇を抑制する働きがあるので生活習慣病の予防に効果が期待できます。

美肌づくりの助けにも

ペクチンには、整腸作用や便秘予防の効能もあり、クエン酸には疲労回復、新陳代謝促進に効能があります。体から老廃物を排出し、新陳代謝を促進することで美肌づくりの助けにもなります。

まさに、すももは美容と健康の保持にぴったりの果物と言えるのです。

(参考文献:「春夏秋冬おいしいクスリ旬の野菜の栄養事典」エクスマレッジ、「毎日の食事がからだに効く!食の医学百科」主婦と生活社)



「おいしくてほっぺたが落ちちゃう!」

農家の皆さんありがとう

9月19日、町内の小中学校で「地産地消給食」が実施され、児童・生徒に豊田地区で収穫された「秋姫」が振舞われました。秋姫は、食べ物と生産者に感謝し、地域への理解を深めてもらうとうと、町地産地消推進協議会から提供されたものです。

当日は、豊田小学校に同協議会事務局の方や生産者の方が招かれ、2学年の児童と一緒に給食を食べました。児童たちは、真っ赤に色づいて、まさに食べ頃のすももを前に「真っ赤でつやつやしてきてきれい」「とつても甘くておいしい。もっと食べたい!」と大喜び。生産者の渡辺義政さん(土橋)は「今年は大雪で、すももの枝が折れたり、夏は厳しい暑さと雨が降らなかった影響で、実が思うように育たなかったら大変な思いをしました。すもも作りは苦勞もあるけれど、皆においしいと喜んでもらえることが一番幸せです」と嬉しそうでした。

お試しく下さい「すもものぼん酢」

9月1日、新たなすもも加工品「すもものぼん酢」が披露されました。「すもものぼん酢」は、昨年10月に町商工会青年部が企画、製造した「すももの雫」を改良したものです。

商工会青年部では、数年前からすもも加工品の開発に取り組み、話し合いや試作を重ね、昨年すもも果汁入りしょうゆ「すももの雫」が完成。その後さらに改良を重ね、すももの酸味を活かし、さっぱりとした味の「すもものぼん酢」が完成しました。

町内産の大石早生を使い、マルタ醸造(寒河江市)が製造。180ml入りで1本600円です。

現在は中山町情報物産館 **〇っと**、ゆ・らら、商工会青年部事業所でのみ販売。順次、販売店舗を増やしていく予定です。ぜひお試しください。

お問い合わせ先
町商工会 ☎662-2207



甘酸っぱくてさわやか! すももワインが大好評



9月13日、YBCの旅番組「やまがた発!旅の見聞録」(9月29日放送)のため、タレントのエドはるみさんが中山町を訪れました。

撮影場所は中山町情報物産館 **〇っと**。店内で豊田地区で収穫された「秋姫」を試食しました。エドさんは、「すももを食べたのは子どもの時以来。その時の印象が強くて、すももはただただすっぱいというイメージだったけれど、中山町の秋姫は甘くておいしい」と絶賛。

また、すももの加工品である「すももスパークリングワイン」も試飲。「甘酸っぱくてさわやかで、こんなに飲みやすいワインははじめて。すももの味がアルコールに負けていないので、お酒の苦手な方や女性もどんどんいけますね!」と大変気に入った様子でした。