



8月25日 (木) は…ふるさと食材の日「カットすいか (金色羅皇)」です！

富良野市山部地区にある天間農産本舗さんのすいかです。今年度は「金色羅皇」という名前のすいかで、名前の通り、果肉が赤色ではなく、黄色っぽい品種です。赤いすいかよりも糖度が高く、甘いのが特徴です！

にだいに 荷台いっぱいすいかが！



ひとつひとつふきあげます



おも重さによってグループ分けをします



すいかは、ひとつずつ手作業で収穫されます。暑い中での作業は大変なこともあります。すいかを楽しみにしている人たちのために一生懸命作業して下さっています。また、今回提供予定の「金色羅皇」は、九州地方で出回ることが多いですが、北海道ではまだまだ流通が少ない品種です。富良野盆地の寒暖差がすいかを甘くしてくれます。まさに自然の恵みですね。金色羅皇、お楽しみに！

農業に興味をもつ子どもを増やすのが目標です。おいしく育ったすいかをぜひ食べてください！

天間さんに協力いただき、作業中の動画をまとめました！QRコードを読み込むと見ることができます。



◎8月31日 (やさいの日) には、夏野菜カレーが登場します！占冠村のなすや、中富良野町のズッキーニ、とうもろこしなど、地元の食材をたっぷり使います★

