

がつ か もく 8月24日(木) はふるさと しょくざい ひ 食材の日「カットすいか」です!



こんねんど ふらのし やまべちく てんまのうさんほんぼ きょうりょく
今年度も富良野市の山部地区にある天間農産本舗さんにご協力いただき、カットすいかを
ていきょう きかい じもと あま たの うれ
提供します! ぜひこの機会に地元の甘~いすいかを楽しんでもらえると嬉しいです♪

にだい
荷台いっぱいすいかが!



ていねい
ひとつひとつ丁寧にふきあげます。



おも わ
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が、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くださっています。今回のすいかは「マイティー21」という品種
のどっしりとしていて、見るからに中身がしっかり詰まっていそうなすいかです。縞模様は色が濃く、黒の
ラインが少し細めなのが特徴です。中の果肉は、とても鮮やかな赤色で、よくあるスイカよりも色が濃くて
とてもおいしそうです! 今回も食べやすくカットして提供します。お楽しみに~☆

詳しくはこちらの
QRコードを
読み取ってみてね☆



8月ふるさと