

「武田市長が"今"伝えたい市政のこと」を、隔月で掲載するコーナー。これは、読者の皆さんから「市の今後の取り組みについて知りたい」という声を受け、コーナー化が実現したものです。

プレミアム滝沢はるか

大好評につき数時間で完売！

市のブランドリングである「滝沢はるか」は、レモンイエロー色で香りが良く、蜜がたっぷり入った、とても甘いリングです。

中でも糖度 17 度以上で蜜入り 30% 以上のものが「プレミアム滝沢はるか」です。

▼中心部分にたっぷり入った蜜がまるで花模様のように



▼定例記者会見では滝沢はるかになって美味しさを説明！



しかし、糖度や蜜の入りは天候や気温などに左右されるため、毎年必ず収穫されるものではありません。

喜ばしいことに、今年は2年ぶりに「プレミアム滝沢はるか」が収穫されました。認定された「プレミアム滝沢はるか」は、(一社)市観光物産協会ネットショップ「チャグまるしえ滝沢」にて販売され、数時間で完売しました。

市では「滝沢はるか」をきっかけに、たくさんの皆さんに滝沢産のリンゴのおいしさを知っていただきたいと考えています。

滝沢産のはるかや、その他のリンゴは、ビッグルーフ滝沢や市内の直売所で絶賛発売中です。今が旬のリンゴをぜひ購入してみてください。

●問い合わせ 観光物産課 (☎ 656 - 6534)
農林課 (☎ 656 - 6537)

おいしいレシピ

【さつまいもサラダ】



【材料 (4人分)】

サツマイモ 約 250 g、冷凍むきえだまめ 40 g、ニンジン 1/4 本、ブロッコリー 1/2 株、○マヨネーズ 大さじ 3、○砂糖 小さじ 1、○しょうゆ 小さじ 1、○酢 小さじ 1、○白いりゴマ 小さじ 1

【作り方】

①サツマイモは洗って 2 cm 角、ニンジンは 1

今月は学校給食センターからの紹介！

学校給食センターでは、1日に約 5,200 人分の給食を作っています。毎日忙しく働いている調理員さんの 1 日を HP で紹介しています。HP はこちら



cm 角、ブロッコリーはひと口大に切る。

②鍋に湯を沸かし、サツマイモ、ニンジン、ブロッコリー、えだまめと煮えにくい順にゆで、やわらかくなったらざるにあけ、粗熱をとる。

③○の調味料をすべて混ぜておく。

④②をボウルに移して、③の調味料とあえてできあがり。

※調味料は好みの量で調節してください。

～秋から冬が旬のサツマイモは、サラダにぴったり！ゴマの風味と優しい甘さが合わさって、ほくほく・おいしい一品ですよ♡～