

イチオシ若桜メシ



「イチオシ^{わかさ}若桜^{まいつき}メシ^{かい}」は毎月1回、25日前後^{にちぜん}に行^ごう給食^{おこな}です。
 若桜町^{わかさちよう}のイチオシ^{しよくざい}食材^{あじ}を味^{あじ}わってもら^すうこと^{わかさちよう}で、自分^{しよくざい}たちの住^すむ若桜町^{わかさちよう}の食材^{しよくざい}や、
 関^{かか}わる人^{ひと}たちの思^{おも}いを知^しり、「若桜町^{わかさちよう}」の食材^{しよくざい}や人^{ひと}、町^{まち}を大切^{たいせつ}に思^{おも}う気持^きちを育^もんで
 ほし^ほしいと願^{ねが}っています。

11月のイチオシ若桜メシは26日(火)！

て 手づくり^{こうぼう}ハム工房^{つくしんぼ}つくしんぼウイナー

わかさちようよしかわ^{だいしぜん}の大自然^{なか}の中で質^{しつ}のよい豚^{ぶた}を育^{そだ}て、生育^{せいいくじょうたい}状態^{たい}のよい
 豚^{ぶた}を厳選^{げんせん}して使用^{しよう}し、手^て作り^{つく}されたウイナー^{しんかん}です。か^かんだ瞬^{しゆん}間^{かん}の
 パリッとした歯^はごたえとジュワッ^でと出^でる肉^{にく}汁^{じゅう}が特徴^{とくちょう}で、豚^{ぶた}肉^{にく}本^{ほん}来^{らい}の
 味^{あじ}を大切^{たいせつ}にして作^{つく}られています。



わかさにく^{こうぼう}若桜29工房

しかにく 鹿肉



わかさ^{こうぼう}若桜29^{えいせい}工^{てき}房^{かこう}で衛^し生^か的^くに加工^{かくぎ}された鹿^{しか}のもも肉^{にく}を、角^{かく}切^ぎりにしてカレー^{つか}に使い
 ます。鹿^{しか}が増^ふえすぎ^たてし^はまうと、田^たんば^{はたけ}や畑^あを荒^あらしてしま^{やま}ったり、山^{やま}の木^きや下^{した}草^{くさ}
 を食^たべて山^{やま}崩^{まくず}れがおこ^{おそ}ったりする恐^{ひが}れがあり、その被^ふ害^{がい}を防^{ふせ}ぐため、鹿^{しか}をつかま
 え活^{かつ}用^{よう}して^{いのち}います。命^むを無^だ駄^{かんしゃ}にしないよう^{かんしゃ}に、感^{かん}謝^{しゃ}しておいしくいた^いだきま^ししょう。



せいさんくみあい えごま生産組合

えごま・えごま油^{あぶら}

わかさちよう^{じもと}若桜町^{こゆう}では地^ち元^{げん}固^こ有^{ゆう}のえごま^{ざいらいしゆ}(在^ざ来^{らい}種^{しゆ})を
 数^{すう}十^{じゅう}年^{ねん}間^{かん}大^{たい}切^{せつ}に守^{まも}り、育^{そだ}て続^{つづ}けています。プチ
 プチとした実^みも、搾^{しぼ}ってつ^{あぶら}くる油^{あぶら}も、おいしく
 健^{けん}康^{こう}づ^{しよくざい}くりにつな^{しよくざい}がる食^{しよくざい}材^{ざい}です。

わかさかんこう 若桜観光

なつ 夏いちごジャム



ひょうこう^{ひょうのせん}標^{じょう}高^{なつ}900mの氷^{ひょう}ノ山^{なつ}スキー場^{なつ}の夏^{なつ}のゲレ^{なつ}
 ン^{なつ}デ^{なつ}育^{そだ}てられ^{なつ}た「夏^{なつ}いちご」は、アイ^{なつ}ス^{なつ}やジャ^{なつ}ム
 に加^か工^{こう}して1^{ねんじゅう}年^た中^た食^{こんげつ}べられ^{あま}ます。今^{こん}月^{げつ}は甘^{あま}酸^すっ
 ぱい^{つか}ジャ^{つか}ム^{つか}を使^{つか}ってゼ^{つか}リー^{つか}を作^{つく}ります。