

## フェアで販売する国産農畜産物のご紹介



### ■玉ねぎ

JA ふらののは北海道のほぼ中心に位置しているため、昼夜の寒暖差が大きく、玉ねぎをはじめとする作物の栽培に適した土地です。富良野では100年以上前の明治時代から玉ねぎ栽培を始め、その後、品種の選定や栽培技術・貯蔵技術の向上、様々な苦労を重ねて、今日まで玉ねぎをつくり続けてきました。春から秋にかけてじっくり育った富良野のたまねぎを、是非ご賞味ください。



### ■まっしぐら

まっしぐらは青森県の八甲田連峰を望む広い大地と、奥入瀬溪流の豊富な水源のなかではぐくまれたお米です。食味・品質の追求にまっしぐらに、きまじめに農家が行き組んでいく気持ちを込めて「まっしぐら」と命名されました。

粘り気が少なくあっさりとした味わいで、炊き上がりが白くつやがあり、粒ぞろい・粒張りなど外観の良さが特徴です。生産者の思いが詰まった「まっしぐら」をご家庭で是非ご賞味ください。



### ■完熟かぼすドライフルーツ

完熟かぼすドライフルーツは、大分県産の黄色く完熟したかぼすを使用した半生仕上げのドライフルーツです。完熟して黄色くなったかぼすは広域での流通が難しく、ほとんどが県内で消費され、一部には収穫されないまま放置される圃場もあります。このような問題を解決するため、完熟したかぼすの甘味が増し、酸味が控えめになる特性を活かし、広域に流通で

きる形にして商品化しました。

独自の製法により、果実本来の風味・色合いを残し、柔らかな食感に仕上げることで、かぼすを皮ごとおいしく召し上がれます。