



考案されたモモのピューレを使ったフルコース

規格外のモモを使った特産品開発は、市観光コンベンション協会が進めるキャンペーン「ふくしまピーチホリデー」の一環として進められている。特産モモの

魅力を伝える同キャンペーンでは、規格外のモモの付加価値向上も狙いの一つだ。同協会によると、近年は大雨や猛暑などの影響で

「福島にはこんなに良いモモがあるのにもっていない」。同市内で食品加工場が併設するバーを経営する齋藤久志さん(46)は残念がる。果物などをすりつぶして半液体状態にし、スープやソースの材料に使われることもあるピューレ。齋藤さんは「福島産のモモは甘みがあり、香りも良い。うまく活用すれば付加価値が付くのではないかと期待する」。

甘みや香り生かしピューレ開発

福島の飲食店 福祉事業者

つてもうほか、農家の支援やフードロス削減につなげたいと取り組んでいる。昨年9～11月には、市内の飲食店関係や福祉事業者などが参加して勉強会を開催。ドレッシングやパスタソースへの活用など、考案したメニューを持ち寄り、意見を交わした。モモのフルコースを考案した飲食店



福島市内の飲食店関係や福祉事業者などが参加して昨年開かれた勉強会（福島市観光コンベンション協会提供）

Q ふくしまピーチホリデー 福島市特産のモモを気軽に楽しんでもらいたいと、市観光コンベンション協会が2022年から取り組む事業。市内外の果樹園や飲食店などが参加し、モモを使ったメニュー開発やモモ狩り体験を展開するほか、障害者が農業分野で活躍する「農福連携」などにも取り組んでいる。

規格外のモモが多く、2022年には降ひょうで8割が規格外になった農家もあった。規格外のモモは高値になりにくく、廃棄されるケースが多い。「規格外のモモをおいしいメニューに変え、多くの人に味わ

規格外モモ逸品に

▲1月27日 福島民友新聞掲載

規格外モモをピューレに加工・活用しようとしているのは、どのようなことがきっかけですか？

規格外モモの食品開発は、どのような方の就労が期待されていますか？また、そのような連携は何連携と言われていますか？

規格外果物や野菜を使った工夫について、ネット等で調べてみましょう。