

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
◇ 「東海の和食」第74号（2024年6月25日） ◇  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

---

さくらんぼのおいしい季節になりました

---



さくらんぼの品種はいくつかありますが、日本でもっとも多く生産されている「佐藤錦」の旬は6～7月と、まさに旬を迎えています。佐藤錦は「砂糖のように甘い」と「佐藤さんが作った」という2つの意味から名づけられたそうです。

山形県に住んでいた人から聞いたのですが、山形ではさくらんぼを収穫するアルバイトがあり、学生さんたちがよく参加しているそうです。その際、表面に傷がついているなどの理由で売り物にならない場合は、生産者さんからいただけるのだそうです。もらった人が友達におすそ分けするため、「山形にいる間はさくらんぼを買ったことはほとんどありません」とのことでした。うらやましい話ですね。

農林水産省のWebサイトのもさくらんぼのおいしい食べ方などが以下のURLにあります。また、山形県の「東根さくらんぼ」についても紹介されていますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2006/producer02.html>

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/0030/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0030/index.html)

（ともに農林水産省へリンク）

雨でカタツムリさんがうれしそうニャ！



