

伊達のあんぽ柿100周年

－伊達の特産品をPR－

伊達市特産「あんぽ柿」の硫黄燻蒸技術が確立してから今年で100周年。
伊達市自慢のあんぽ柿の魅力をさらに多くの人に知っていただくために、
首都圏などでのイベントやラジオなどを通じて、広くお知らせしました。

☎ 農政課農政企画係 ☎ 573-5635

交流する



銀座であんぽ柿

12月8日☎、あんぽ柿の生産者たちが銀座に赴き、皮むきや柿ばせにつるす作業を通して、都内の消費者と交流しました。銀座ミツバチプロジェクトやJAの協力のもと、今年も伊達の景色をまるごと東京にお届け。1月17日☎まで、銀座紙パルプ会館およびマーチエキュート神田万世橋に展示されます。

名古屋であんぽ柿

11月23日☎、名古屋市で行われた「見て食べて知ってふくしまフェスティバル2022in名古屋」に出展し、伊達市の魅力と食の安全性をPRしました。あんぽ柿（平核無柿）を中心に、伊達市の特産品を販売しました。



宣伝する

市内外であんぽ柿

伊達市の冬の風物詩「柿ばせ」を多くの観光客が訪れる場所に設置しました。1月末頃まで観光客を出迎えます。

- ① JR 福島駅東西連絡通路
- ② 阿武隈急行梁川駅待合室
- ③ 道の駅 伊達の郷りょうぜん



魅せる

発信する



ラジオであんぽ柿

12月10日☎、道の駅 伊達の郷りょうぜんを会場に、ラジオ福島の番組「SUNKIN」の公開生放送に須田市長が出演しました。スペシャルゲストに「ぼる塾」の3人を招き、特別企画として「あんぽ柿のおいしい食べ方コンテスト」を行いました。