



福が満開、
福のしま。

Happy Peach 福桃プロジェクト

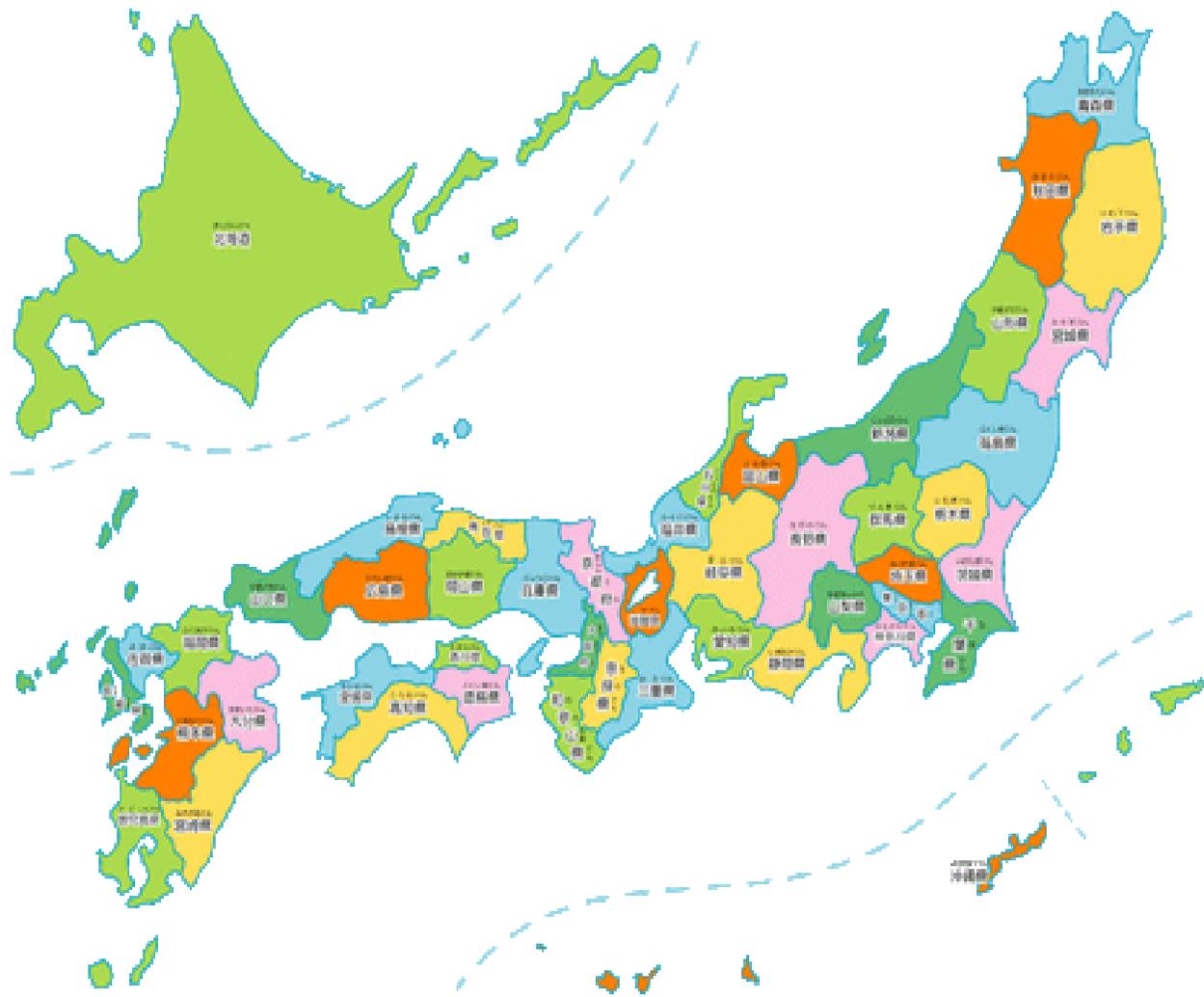
羽衣国際大学 人間生活学部

食物栄養学科

中井 久美子

野口 聡子







内田さん（福島放送アナウンサー）



福が満開、福のしま。

放射線モニタリング 準備室



福が満開、福のしま。

放射線モニタリング 前処理室



放射線モニタリング 測定室



放射線モニタリング 測定室



放射線モニタリング 測定室



放射能測定

- ・ 試料を充填した容器をゲルマニウム検出器に載せます。
- ・ 次に、外からの放射線を防ぐ鉛の扉を閉めて、測定を開始します。

The diagram shows two views of a germanium detector. The left view shows the detector with a sample container inside. The right view shows the detector with the lead door closed. A label "検出器部分" (Detector part) points to the detector in the right view.

ゲルマニウム検出器

- ・ 検出器に検出された放射線は、この電子とホール効果によって検出されます。
- ・ ガンマ線が検出器に入ると、検出器の内部で電子とホールの対が生成されます。
- ・ センサーが検出された放射線の位置のピークを検出することができます。



油井 憲一 さん宅 いんご農家



福が満開、福のしま。

油井 健浩 さん
桃 農園



品種:あかつき



福が満開、福のしま。



伊達市観光協会



伊達市特産品



福島県の桃製品



「リキュール」桃の涙

「桃の涙」涙と涙の物語

無念の涙、悔し涙、全国からの涙、
感謝の涙、嬉し涙……桃の涙



「桃の涙」物語



たわわに実った福島の桃。果樹農家が手塩にかけて育て、収穫した芳醇な香いと味は、一度食べたなら忘れられない……

と、全国の福島ファンの方々に愛されておりました。そんな中起きた震災と原発事故、2011年はいつもの年とは全く違いました。人々の手元には届かず、桃の農家は肩を落とし、**無念の涙**にくれました。

そんな中、こんなお手紙のやり取りがありました。

「観光客が減り、果物がなかなか売れないというお話を果樹農家の方々から聞きました。

それを聞いても私には何も出来なかったことの**惜しさ**から、**涙**してしまいました」

それを読んだ果樹農家は「私たち農家のために**涙**を流してくれてありがとう。福島県民の気持ちを代弁してくれてありがとう」と、**また涙**を流しました。

その涙は**感謝の涙**です。「いろいろなことがあるけれど、がんばっていこうね」生産者とそれを支えてくださる皆様が気持ちで出会って、再確認し、**またまた涙**を流しました。

うれし涙が重なって、新たな年が始まりました。本物の復興へ向けての一步は応援して下さる人がいて踏み出せます。

涙と涙の物語、いっぱい**桃の涙**が集まって、生まれた美味しい桃のリキュール。

生食で味わえなかった福島の桃の果汁を福島の地酒とブレンド、さらりとした風味に仕上げました。福島の桃の美味しさを、存分に召し上がれ。



福が満開、福のしま。

佐久間内科小児科医院

福島県二本松市本町

佐久間秀人 院長



福が満開、
福のしま。

頑張ろう福島 ～福島県の特産品の一つである桃の製菓への活用～

簡単・美味・おしゃれスイーツ～初夏のフルーツとハーブを使って～

蒸し暑い季節、手際よく衛生的に、美味しくきれいなデザートを作りましょう。
管理栄養士としてレシピをヘルシーにアレンジしています。

Happy Peach (福桃)プロジェクト
日本フードスペシャリスト協会共催事業



Happy Peach Parfait

ピーチパフェ4～5人分

フィンガービスキュイ		1本/1人	
シロップ	ピーチリキュール(桃の涙)	大1	
	砂糖	40g	
ヨーグルトソース	プレーンヨーグルト	200	(1/2パック)
	クリーム	50	
	粉糖	20	
キラキラゼリー	板ゼラチン	5	
	水	50	
	砂糖	25	
	サイダー	250	
	ミントリキュール	5	
ピーチゼリー	板ゼラチン	10	
	100%桃ジュース(桃の恵み)	1本(190cc)	
ナタデココ	星型缶	数個/1人	
初夏のフルーツ	スイカ(赤)	300	
	キウイ(緑)	1個	
	桃缶(福島産 あかつき)	1/2切れ	
	チェリー(福島産)	1個/人	
	ミント		
Drink	ティーリーフ		
	砂糖		
	牛乳		

- ①水80ccと砂糖を煮とかし、ピーチリキュールを加え冷やしておく
- ②フィンガービスキュイにシロップを浸し、器に敷
- ①クリームと粉砂糖を軽く泡立てる(トロリ)
- ②ヨーグルトと静かに混ぜ合わす(泡立てない)
- ①冷水にしとらせておく
- ②水と砂糖を火にかけ、砂糖を煮とかす
- ③しとらせたゼラチンを火からおろした②へ混ぜ溶かす
- ④サイダーとミントリキュールを加え、粗熱をとり冷蔵庫で固める
- ①ゼラチンを冷水にしとらせ、湯煎溶きする
- ②桃ジュースに、溶かしたゼラチンを加えよく混ぜる
- ③冷やし固める。

⇒フィンガービスキュイを軽くシロップに浸す

⇒クリームを軽くホイップし、ヨーグルトと合わす

(泡は消えていく)

⇒フォークで細かくキラキラにする

⇒サイコロ状にカットしたり、♡や☆型で抜く

⇒フルーツは丸く繰り抜いたり、☆型で抜いて楽しむ
(あまり細かくカットしない)

仕上げ

⇒フィンガービスキュイにシロップを浸し、器にいれ、ヨーグルトソースをかけ、キラキラゼリー、桃ゼリー、ナタデココ、フルーツをデコレーションする



福が満開、福のしま。

頑張ろう福島～福島の特産品の一つである桃の製菓への活用～

Happy Peach福桃プロジェクト【日本フードスペシャリスト協会共催】



福桃の蒸しパン

(10個分)

薄力粉	100 g
砂糖	80 g
塩	ひとつまみ (0.3 g)
B・P(ベーキングパウダー)	小1
桃ジュース (桃の恵み)	90cc
桃の缶詰 (福島産あかつき)	適量 (半切れ×2)

- ①薄力粉・砂糖・塩・BPを泡だて器で軽く混ぜる。
- ②桃ジュースを加え、生地がなめらかになるまでよく混ぜる。
- ③サイコロ状に切った桃缶詰を混ぜる。(少し飾りに残しておく)
- ④カップに生地を7～8分目入れる。
- ⑤蒸気の上上がった蒸し器で、強火で10分程度蒸す。



福が満開、
福のしま。

福島のもも

あかつき

甘い果汁たっぷり夏の味覚
安心・安全に配慮した朝採りをお届けしております。

一箱一個品質等を見極め包装しておりますが、万一、不都合な点、お問い合わせ等ございましたら、速速にご連絡をお願いします。



この度の御愛顧ありがとうございました

久 油井果樹園

〒960-0251 福島市大笹生字折戸7

TEL/FAX 024-557-6194

食べ頃です。

常温で保存し、食べる直前(1~2時間前)に冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

微量放射能検査報告書

検査日時: 2011年8月4日
検査場所: 福島県福島市
検査対象: 桃(あかつき)

検査機関: 独立行政法人食品衛生研究所

記

放射性核種	検出値	検出限界	検出割合
ヨウ素131 (Bq/kg)	検出されず	100	0%
セシウム134 (Bq/kg)	検出されず (下限)	100	0%
セシウム137 (Bq/kg)	検出されず (下限)	100	0%
全セシウム放射能濃度 (Bq/kg)	検出されず (下限)	100	0%

検査機関: 独立行政法人食品衛生研究所

検査日時: 2011年8月4日

検査場所: 福島県福島市

検査対象: 桃(あかつき)

検査機関: 独立行政法人食品衛生研究所

検査日時: 2011年8月4日

検査場所: 福島県福島市

検査対象: 桃(あかつき)

検査機関: 独立行政法人食品衛生研究所

8/7 福島の桃 あかつき
安心・安全に配慮した朝採り
をお届けしております。

油井果樹園

微量放射能検査報告書付き

(ヨウ素131: 検出されず
セシウム134: 検出されず
セシウム137: 検出されず
全セシウム放射能濃度: 検出されず)

測定日8/4

