



きせつ あじさい 季節の味彩 楽舎(らくや)

こんた 今田	みち子 さん	ぜんれつひだり (前列左)
おやまだ 小山田	みさ江 さん	ぜんれつみぎ (前列右)
さたけ 佐竹	きよこ 喜代子	こうれつひだり さん(後列左)
わたなべ 渡辺	せつこ 節子	こうれつちゅうおう さん(後列中央)
こんた 今田	えみ子 さん	こうれつみぎ (後列右)

～楽舎・今田みち子さんからのメッセージ～

わたしたちが作るうめぼしは、てんねんそざい 100%  
の『地元産手づくり梅干し』です。

7月始めからうめもぎをして、こだわりの塩を  
使い、やわらかく漬けあがるように心配りをし  
ます。その後、塩漬けで出る「白梅酢」を使っ  
てアクがなくなるまでこまめにしそもみを  
繰り返したのち、とうぼしを進めていきまし  
た。今年は赤しそが不足し、出来上がりや色づ  
きが心配でしたが、たくさんの方の協力と長年  
の経験を生かして、安全で色の良い、ふんわりや  
わらかくておいしいうめぼしができました。

心を込めて手間ひまかけて作った河北町産  
うめぼしは、そざい いほんらい あじほんもの  
の味と本物のおいしさがあります。

風邪予防をはじめ、ひろうかいふく 食欲増進など、  
体を良くするはたらきがたくさんあります。

給食のつや姫ごはんといっしょに、  
おいしく食べてくれるとうれしいです☆



けんこうこうか たか ちようさんうめぼ  
健康効果も高い『町産梅干し』は、  
いろ 色もとてもあざやかできれいです！

ちよくばいじよ  
直売所では、このようなパッ  
ケージで楽舎さんの梅干しが  
はんばい 販売されています。

やく 約250キロのうめぼしはい  
大きなコンテナを3つ使っ  
てうめぼしを漬け込みます。

きゆうしよくよう つぶ おお  
給食用は、粒の大きさを  
そろえて数を確認し、  
クラスや班ごとにパック  
詰めをしてくれます。

