

Happy Peach

→ Happy Fruits



福が満開、
福のしま。

福桃 → 福果物プロジェクト

羽衣国際大学 人間生活学部

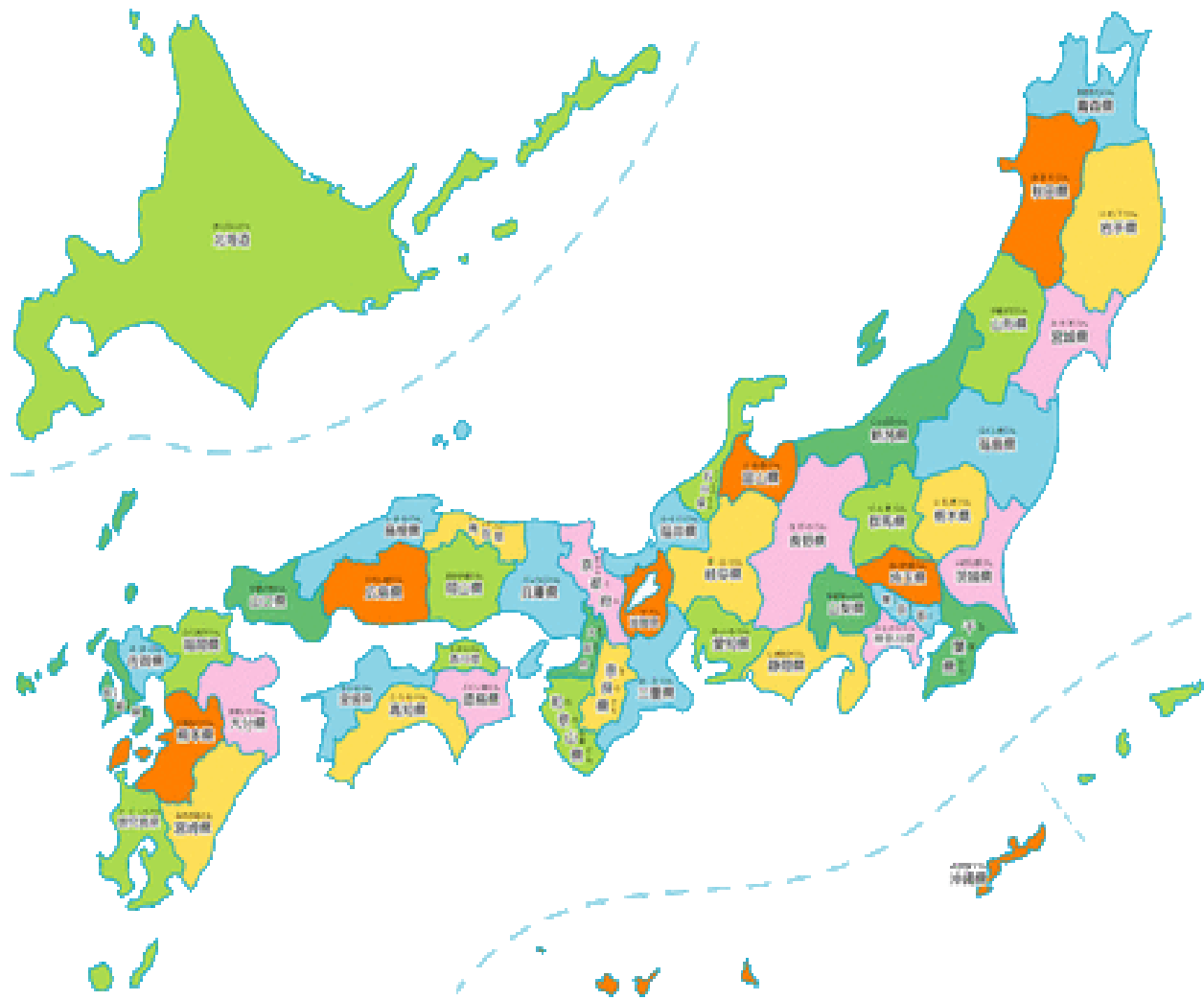
食物栄養学科

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。

福島県農業総合センター



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

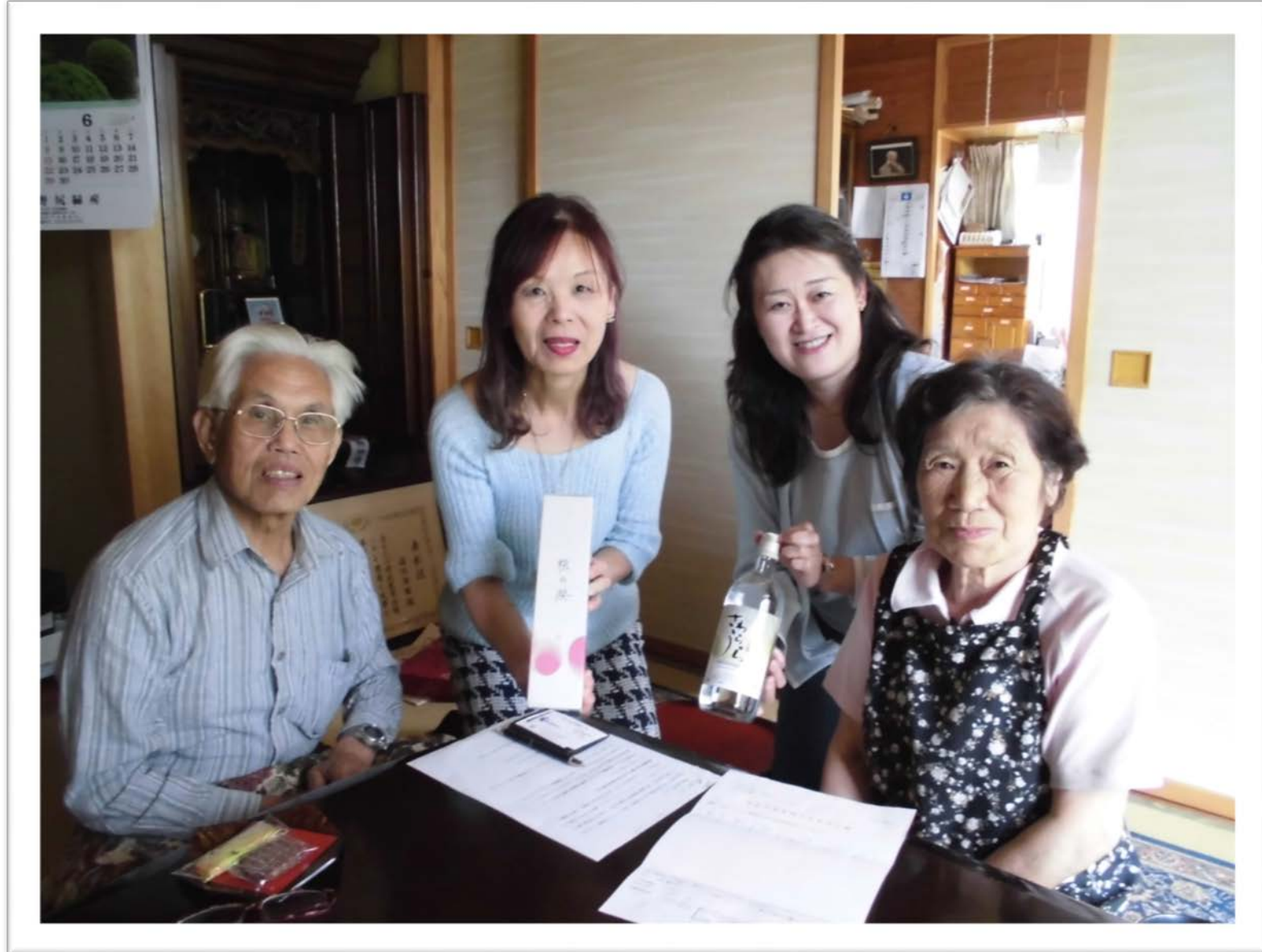


放射能測定

- ・ 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開けて、測定を開始します。



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



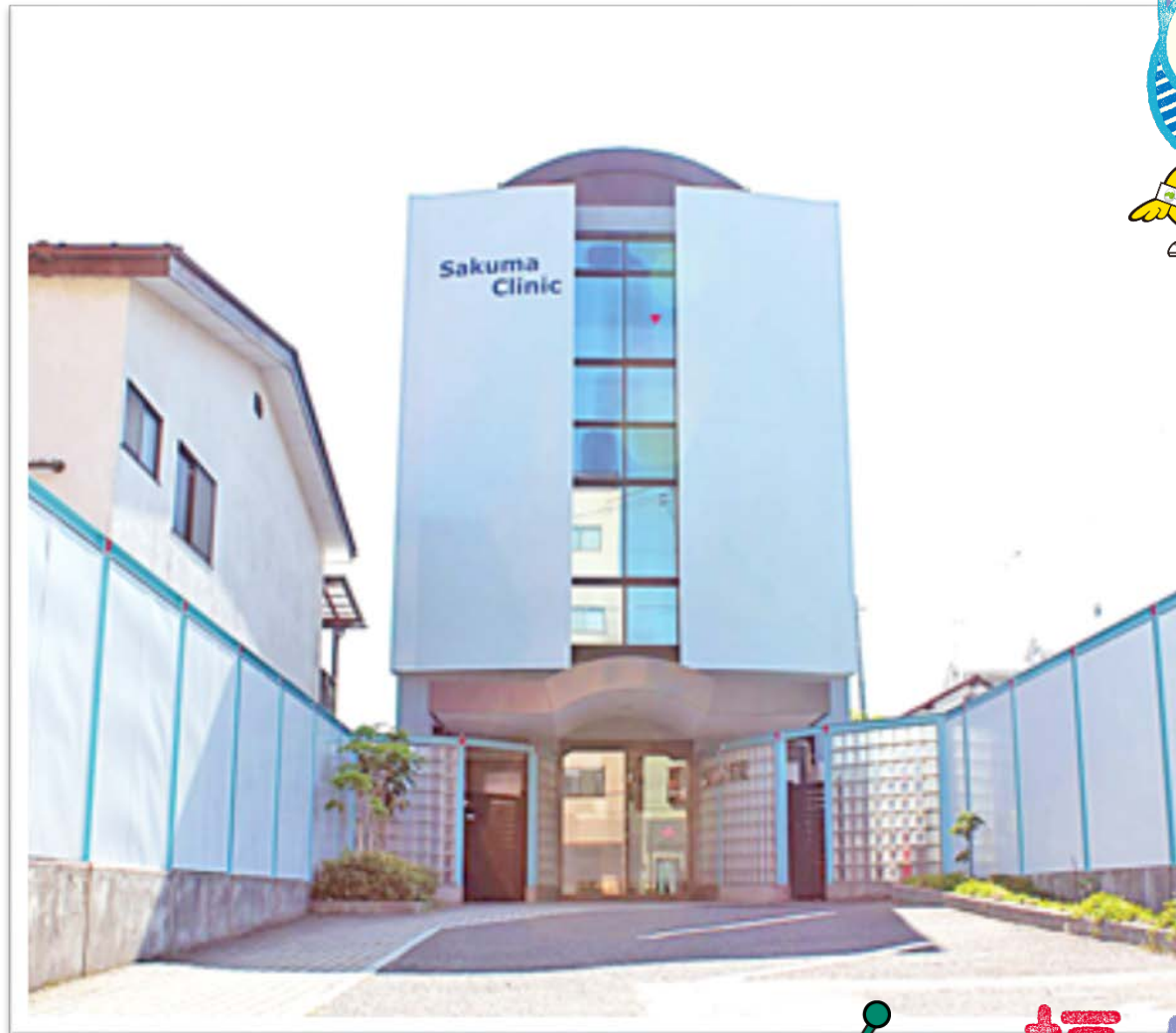
福島県の桃製品



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。

「クリスマスツリー市民選挙2014」で羽衣国際大学の「Happy Fruits X'mas tree」
が市民投票でグランプリに輝きました！



～Happy Deach 産物プロジェクト～

産物ろう産品！



羽衣国際大学、産物ろう産品をテーマ、立ち上げようとする産物ろう産品に、
次に産物ろう産品への産物ろう産品がテーマ、このテーマ、産物ろう産品に産物ろう産品
産物ろう産品を産物ろう産品に産物ろう産品「Happy Deach 産物 2014」をテーマ
立ち上げ、産物ろう産品に産物ろう産品テーマに産物ろう産品をテーマ、産物
産品をテーマ、産物ろう産品に産物ろう産品に産物ろう産品に産物ろう産品。



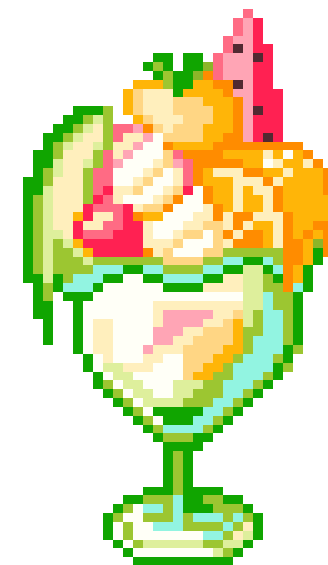
BE the ONE 羽衣国際大学
HAGOROMO University of International Studies

蒸し暑い季節、手際よく衛生的に、美味しくて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 Fruits Parfait

4～5人分

フィンガービスキュイ シロップ	ビーチリキュール(桃の涙)	1本/1人 大1	①水80ccと砂糖を煮とかし、ビーチリキュールを加え冷やしておく	
	砂糖	40	②フィンガービスキュイにシロップを浸し、器に敷く	⇒フィンガービスキュイを軽くシロップに浸す
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	①クリームと粉砂糖を軽く泡立てる(トロリ)	
	粉糖	20	②ヨーグルトと静かに混ぜ合わす(泡立てない)	⇒クリームを軽くホイップし、ヨーグルトと合わす
キラキラゼリー	板ゼラチン	5	①冷水にしとらせておく	
	水	50	②水と砂糖を火にかけ、砂糖を煮とかす	
	砂糖	25	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	
	サイダー	250	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	(泡は消えていく)
	ミントリキュール	5		⇒フォークで細かくキラキラにする
アップルゼリー	板ゼラチン	10	①ゼラチンを冷水にしとらせ、湯煎溶きする	⇒サイコロ状にカットしたり、♡や☆型で抜く
	100%林檎ジュース	180cc	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。	
ナタデココ	星型缶	数個/1人		
初夏のフルーツ	スイカ(赤)	300		⇒フルーツは丸く練り抜いたり、☆型で抜いて楽しむ (あまり細かくカットしない)
	キウイ(福島産)	1個		
	桃缶(福島産 あかつき)	1/2切れ		
	杏缶(福島産)	1/2切れ		
	チェリー(福島産)	1個/人		
	ミント			
Drink	ミルクティー	ティーリーフ		
		砂糖		
		牛乳		



福が満開、福のしま。

頑張ろう福島 ～福島安全・新鮮・美味な果物の製菓への活用～

Happy Fruitsプロジェクト【公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会共催】

福桃蒸しパン

(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。

一個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、お問い合わせ等がございましたら、速断なく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

品名	検査項目	検査結果	検出濃度	検出下限	検出有無
あかつき桃	ヨウ素131	検出されず	0	0.1	なし
	セシウム134	検出されず	0	0.1	なし
	セシウム137	検出されず	0	0.1	なし
	全セシウム	検出されず	0	0.1	なし

検査機関: 株式会社 福島県放射能検査センター



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

HAPPY PEACH WAFFLE

A・KA・TSU・KI

美味しく安全な福島産の数々の果物を使ったスイーツを考案している際、「あかつき」の美しさに感動したので、そのイメージをスイーツで再現しました。



福桃ミルフィーユ 「前進」

福島県産の果物の安全性と品質の素晴らしさを皆さんに広報できる良い機会だと思い、応募しました。この作品は震災復興に努力と苦勞を重ねている福島の方々をイメージして作りました。



ハッピーピーチゼリー 「桃の涙と感謝」

原発事故で福島県産の桃が風評被害を受けていることを知り、福島産の桃・ジュース・リキュールを使ったスイーツを作りたいと思いました。さわやかな桃色で4層を一緒に食べると福島の桃の美味しさが口いっぱい広がります。



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くだ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。



