

新米に舌鼓「おいしい」

市川・温泉施設 地元産振る舞う

市川町上牛尾の温泉施設「天然かさがた温泉せせらぎの湯」で、地元産の新米を味わう試食イベントが25

日まで開かれている。写真。昔ながらの羽釜で炊き

上げたご飯が無料で振る舞われ、来場者からは「甘くておいしい」と声が上がった。

地元産のお米のおいしさを知ってもらおうと同施設

が開催している恒例イベント。上牛尾地区で8月下旬～9月上旬に収穫されたコシヒカリを使用し、生産者がその場で羽釜で炊き上げて提供している。

上牛尾地区の米作りは、市川水系の岡部川の清流を用い、適度な甘みがあり、ふっくらと柔らかい食感が自慢という。生産者の中塚

貞子さんは「天候もよく豊作だった。ぜひ一度食べに来てほしい」と話していた。

会場では、炊きたてのコシヒカリと総菜が無料で提供されているほか、新米や総菜の販売もある。

試食イベントは25日午後1～4時。せせらぎの湯 ☎ 0790・27・1919

(井上 駿)

