

七の市

～活魚が自慢！～
多賀城・七ヶ浜商工会

MY TOWN **ホット** 情報

Q. 七の市ってなに？

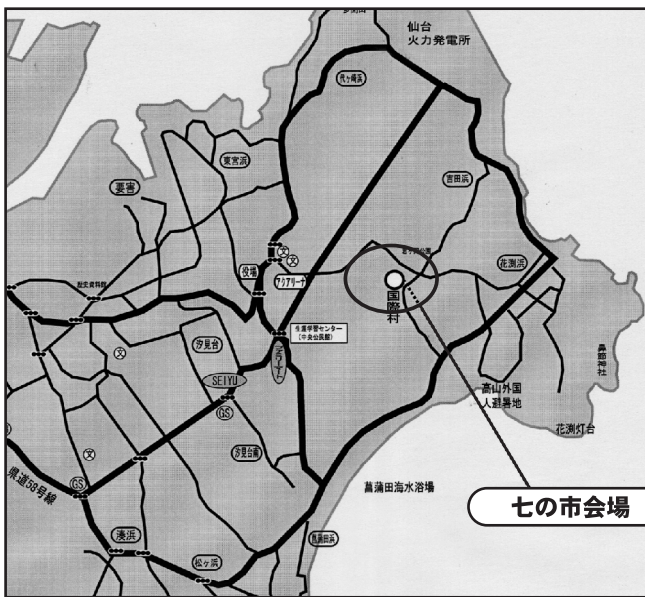
七の市とは、地元で採れた新鮮な魚介類、野菜等を安全・安心・安価で提供する朝市のことです。毎月第四日曜日の開催（五月・十一月は休み）で毎回多くの人で賑わっています。

七の市は鮮度が命！魚は活魚！野菜は朝採り！を基本とし、他では味わえない新鮮な食材が豊富。是非一度ご来場ください。

七の市はこうして生まれた！

「地産地消」という言葉をよく耳にするようになり、地元食材を、新鮮でおいしく提供したいという動きがでてきた。行政・漁協・農協・商工会が連携・協力し、何度も試行錯誤が繰り返された。場所・天候・出品物等で消費者のニーズを一番に考えようとする気持ちが問題解決の糸口となった。

発足して一年以上が経過した今も進化し続けている「七の市」として開催している。



「旨い」「安い」
「新鮮」三拍子揃った
『七の市』



七の市開催予定表

開催日		場所
6月26日(日)	12月25日(日)	七ヶ浜国際村
7月31日(日)	1月29日(日)	
8月28日(日)	2月26日(日)	
9月25日(日)	3月26日(日)	
10月30日(日)		

●開催時間は午前8時～午前10時まで

【問合せ先】事務局：七の市開催実行委員会（町産業課内）
022-357-2111（内線：261・262）

わがまち自慢（特産品）
小牛田町で誕生した
幻の果実「リンゴナシ」

そもそもリンゴナシ「初姫」が誕生したきっかけは、ナシ栽培農家の笹（たかむら）英男さん（故人）がリンゴのようないち木栽培でナシを作ることを目的として、リンゴとナシの交雑に取り組んだことだった。ナシは中腰の姿勢をとることが多く、肉体的につらくリンゴのような立ち木で栽培できないかとリンゴとナシの交配を手がけた。

昭和二十年代、通称「リンゴナシ」というものが誕生し、東京へ「東（あずま）」という名で出荷されるほどになった。しかし、リンゴナシには欠点があった。味はナシに近く、リンゴのような酸味もありおいしかったが、果実が部分的に褐変した。

平成元年、リンゴナシ「初姫」の果樹が残り七本となったので、町では初姫の鑑定と品種登録を農水省に申し込み、小牛田農林高校の菅原先生に特産品研究開発を委託した。企業への指導を受けながら研究を実施したがリンゴとナシの交配は順調に発芽するものの、本葉が四五枚になると突然枯れるという不思議な現象が起きた。

一方初姫と他のナシとの掛けあわせで生まれた種は、平成十年から実が成りはじめ、洋いりんなナシが結実した。

ナシに似た実が多い中、一本だけ赤い実がなっている木があったという。

気になる味はというと、「ナシ」とは味の質が違い、リンゴのような酸味もあり、口の中を上品な甘味が広がり、初姫より数段おいしい味になり、褐変などの欠点も無くなった。

現在七人の生産者がこの「アップピー（仮称）」を栽培している。この「アップピー（仮称）」は、アップル（リンゴ）とナシ（ペア）を合わせて名づけられたもので、現在品種登録の真っ最中である。小牛田町から全国に向けて発信される「アップピー（仮称）」の影には、ひとりの研究者と小牛田農林高校の生徒がいることを忘れてはならない。

○問い合わせ先

「小牛田町役場」

電話〇三九・三三・二二一（代表）

「小牛田町商工会」

電話〇二九・三三・二二〇九



幻の「リンゴナシ」