

# おうちで稲作 BBQ

## 加美町観光協各セット販売開始

加美町観光まちづくり協会は、自宅でコメ栽培ができるキット「ペランダ・デ・田んぼ」と、町産ブランド豚「おだしまポーク」の骨付きブロック肉のネット販売を始めた。新型コロナウイルスの影響で外出を控

ている。

加美町はアウトドア用品メーカー「モンベル」（大阪市）のフレンドタウンに認定されている縁で、販売はモンベルのホームページで行う。昨年の試験販売は好評で、内容を充実させて本格販売を始めた。

コメ栽培キットは、県産ひとめぼれの苗と田植え用のワインの木箱、土、肥料、



昨年販売したコメ栽培キットで実った稲（加美町観光まちづくり協会提供）

田植えマニュアルをそろえた。2〜3合のコメが収穫できる。

おだしまポークは、大崎市の酒蔵の酒かすを飼料に混ぜて育てた豚肉で、濃厚なうまみと脂の甘みが特長。豪快にバーベキューで焼けるように、リブロースの骨付きブロック肉約1・5キを用意した。

企画したのは、町域おこし協力隊員の米津岳さん（39）。「仙台など都市部の方にも土に触れる体験をしてほしい。骨付きブロック肉は、ちょっとしたぜいたくを楽しめます」と勧めている。

価格はコメ栽培キットが3319円、骨付きブロックが5538円（いずれも税、送料別）。注文は31日まで。連絡先は、加美町観光まちづくり協会0229（03）80008。

日本酒の香りが広がる酒