

とちぎのEおやこ収穫体験

VOL.2



ワ～
甘いね～

なんでこんなに
おいしいんだろ

栃木県宇都宮市にある相場克元さんの「なし農園」におじゃましました。相場さんと奥さんの久子さん、そして青年部でなしの勉強会などもがんばっている長男の照久さん親子。そしてパートのみなさんが働いていました。「私たちは一年中、なしの木だけと向き合って暮らしています。春、花がいたら受粉をして、実がつきだしたら、“これ”という実をのこして、まびきしていきます。それを数回繰り返しながら、りっぱな実に成長させていくんです。収穫が終わったら、また来年良いなしが実るように、枝を落としていきます。どの実にも太陽がたっぷり当たるように。ここは長年の経験ですね。この1つ1つのなしは、私たち農家が1年かけて、愛情込めて育てているんです。ぜひ、とちぎのなしを味わってください」

栃木県では5年前から、『人と環境によいなし栽培』を目指しています。なしの天敵である害虫を、できるだけ薬を使わず取り除いていく栽培方法です。また、生産履歴の開示システムなど安全面に配慮しています。

なしは糖度と大きさ・形が命。栃木県では、なしの糖度



とちぎのなし

とちぎの「なし農園」で 平山親子が収穫体験！

栃木県は野菜などの農産物のほかに、果物も豊富。そう、イチゴの「とちおとめ」は栃木県が作った品種って、みなさんご存じですか。そのイチゴと同じように力を入れているのが、「とちぎのなし」です。今回は渋谷区の平山りえちゃんとお姉ちゃんのひとみちゃん、千夏ママが、宇都宮市の「なし農園」で収穫体験をしてきました。

「こんなにみずみずしくて、甘いなしは初めて。とちぎのなしは、糖度が高いんですか?」(千夏ママ)

「すべてとはいきませんが、栃木県から首都圏に出荷されているなしは、糖度にこだわったなしが多いはず。生産量がまだ全国6位ですが、なし農家はみんな組織を立ち上げて、新しい技術を取り入れる努力をしています」(相場)

「農家さんの努力ってすごいんですね。みんなにも、とちぎのなしが美味しいって、教えてあげなくちゃ」(千夏ママ)

おじちゃんが
いっしょうけんめい
作ったなしだから、
おいしいよ



うん

とちぎで

ごちそうさま

ちょっと一品

「なし丸ごとスペアリブ」
香港では夏の終わり、なしを丸ごと入れて煮込むスペアリブを作るそう。喉の痛みや風邪にとってもいいですよ。一度肉(1°)を煮こぼしてから、なしと氷砂糖(1カップ)、塩少々を入れて煮込んで!



「うちはみんな、なしが大好き。お腹がいっぱいでも、なしならいくらでも食べちゃう。でも料理に使うのは初めて。中国では漢方にも使われているなんてビックリです。なしの甘みと成分が肉をおいしくするんです。いっつも食べられちゃう!」

(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 電話028-626-2125 HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>