

とちぎのEおまこ収穫体験

VOL.8



とちぎのイチゴ「とちおとめ」

みんなが大好きなイチゴ「とちおとめ」を、全国で一番作っているのは栃木県。そう、これまで主流だった栃木の自信作「女峰」を、9年前、さらに大きく甘く改良して誕生させたのが「とちおとめ」なんです。栃木県は、なんと36年間イチゴの収穫量がず〜っと全国1位なんです。今回、そんなとちぎのイチゴ「とちおとめ」を収穫体験したのは、日野市の「日野ひかり幼稚園」年中の森 優織ちゃんと2歳の直嗣くん、佳代子ママ、和彦パパの親子です。

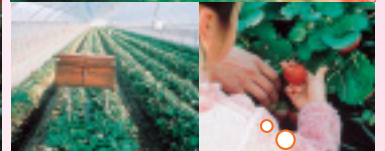


甘くておいしいよ〜

ハチが本当に花をクルッと回っているでしょう。ハチが回るとその花はブククリと実をつけるんですよ。ほらね



今回お世話になったのは、栃木県・上三川町のイチゴ農家、野澤孝之さんと幸子さんご夫妻のお宅。野澤さんは100mものハウス5棟で「とちおとめ」を作っています。「イチゴの出荷が始まる11月末から5月上旬まで、1日も休みがないんですよ。毎日夜明けとともにハウスに入り、イチゴを手で1粒1粒でいねいに摘んで来ます。次は夕方までかけてイチゴのパック詰め。1パックごとに個数をあわせて、輸送時にイチゴが動いて傷まないように詰めるため、けっこう技術も必要です。そして、鮮度を保つためいったん予冷庫に入れ、次の日の朝JAの集荷場に運びます。寒い今の時期の『とちおとめ』は、50日〜55日くらい掛けてじっくり大きくなるので、実がしまっていて味が濃く、甘さと酸味のバランスも絶妙です。今が一番おいしいイチゴなんです。ぜひ今の時期の『とちおとめ』をたくさん味わっていただきたいですね」(野澤)



ウサギさんのケーキ、じょうずにできた



市販のスポンジに摘みたてのイチゴをいっぱいおせてケーキをつくりました。みんなもおうちで作ってみて！とっても楽しいよ

イチゴは、一つの芽に今の時期は6〜7つの花をつけます。花が咲いたら、毎日ハチが巣箱から出てきて花をクルッと回ります。回ることによって均等に受粉ができるんですね。花びらが落ちて実がふくらんできた後、後はたっぷり太陽をあてて大きく真っ赤に育てます。ハウスの中は温度管理され、ハチが毎日気持ちよく巣箱から出てきて働けるように工夫されているんですよ。

指を開いてスッと入れて手前にクイッ。できた！

パック詰めされたイチゴは、生産者名の印を押した箱に4パックずつ詰められ、JAの集荷場に運ばれてきます。ここで1箱ずつ傷んでいないかきちんと検査して、検査を通ったものだけが毎日トラックで東京や神奈川の市場に運ばれます。今では「とちおとめ」を数県で作っているんですよ。ぜひ栃木県産の「とちおとめ」を選んで、食べてみてくださいね。



(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028-626-2150

HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>