

とちぎD.Eおやこ収穫体験

VOL.17

栃木県真岡市



イチゴといえば「とちおとめ」！「とちおとめ」は栃木県がつくった自慢のイチゴなんです。イチゴの収穫量が39年間全国1位というのもすごいでしょ！今回は「とちおとめ」のハウスへ、大田区在住の「とちぎ農産物クチコミ隊」3期会員・田村花玲(かれん)ちゃん3歳と悠太くん6歳、そして幸子ママの3人が出かけました。



この冬から、栃木県産「とちおとめ」はパックに生産者名やシリアル番号がほぼ入るようになりました。さらにQRコードで情報も見られます。県をあげて安全・安心の確保に取り組んでいます

館野さんご一家

今回は栃木県真岡市のイチゴ農家、館野義明さん宅におじゃましました。館野さんはイチゴを始めて40年。JAはが野いちご部会の部長さんです。「最近ではイチゴ栽培も高設栽培が多くなりました。収穫時などの体の負担が少ないので楽なんです。今の時期の『とちおとめ』は、40日以上か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。今が一番おいしいですね。私たちが心を込めて育てた『とちおとめ』をぜひ食べてみてください。」(館野)

とちおとめ



うふ。かれんは「とちおとめ」大好きなの。いっぱい食べちゃった

ほら～、とっても甘くておいしいよ

とちぎ農産物クチコミ隊の田村かれんちゃんとゆうたくん

ハチが花をクルッと回ると、こんなふうになるんだよ



やさしく摘むんだ



この果箱に1万2千匹のハチがいるんだって



おじちゃん、じょうずだね。並べるの、むずかしい？

40年やっているからね

大きさがいろいろだね。どれも甘そう。食べてもいいの？

とちぎ農産物 イベント情報

1月

クレイに美味しいフェア by TOCHIGI

1月18日(金)～27日(日) 東京駅

キッチンストリート・黒塚横丁・北町ほろよい通り・キラピカ通り 東京駅の4エリアで、栃木県の物産展や「とちおとめ」など栃木県を代表する新鮮食材を使った期間限定メニューが食べられます。18日の正午からはキッチンストリートで「とちおとめ」のプレゼントもあります。

2月

とちぎフェア in サンシャインシティ

2月1日(金)～3日(日) サンシャインシティ「アルパ」噴水広場

「関東東海花の展覧会」の開催に併せ、栃木県の魅力をPR。栃木県産農産物・特産品の試食販売や、伝統工芸品、観光スポット等を紹介。

とちぎの食材フェア

2月1日(金)～11日(月・祝) サンシャインシティ レストラン

栃木県産農産物を使用したオリジナルメニューが20店舗で食べられます

「イチゴハウスには大きな暖房器具があって(写真中央)ビニールの筒を通してハウス全体に温かい空気が回っていました。天窓や二重カーテンも室温や時間で自動開閉。イチゴのベッドにもお湯の管が通っているそうです。授粉がすべてハチなのにも驚きました。5月までこのハウスでは3万6千匹必要なんですって。もちろん農薬の使用にも厳しい基準があって、病気などが出ない限り使わないそうです。館野さんはイチゴの葉を念入りに調べていました。生産履歴も厳しく記録され、出荷後の残留農薬などの検査は第三者機関が行っているそうです。生産者の努力と愛情がたっぷり注がれて『とちおとめ』ができることがよく分かりました。理解して食べるとおいしさも格別です。」(幸子ママ)

1箱を20人

とちぎのイチゴ「とちおとめ」1箱を20人にプレゼント

- A. 栃木県がイチゴの収穫量・販売額ともに全国1位と知っていましたか? 1 知っていた 2 知らなかった
- B. イチゴを買うとき産地名を気にしますか? その理由も教えてください 1 気にする(理由は?) 2 気にしない(理由は?)
- C. 農産物を買うとき、次の中で特に重要視するもの3つを選んで 1 価格 2 鮮度 3 形 4 味 5 安全性 6 国産 7 その他() (3つを選んだ理由は?)
- D. 記事の感想や農産物について知りたいことなど教えてください

【応募方法】ハガキ・FAX・E-mailでアンケートの答えと、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を書いて、〒320-0811栃木県宇都宮市大通り1-4-24、とちぎ農産物クチコミ隊事務局「とちぎD.Eおやこ収穫体験」係、☎028(600)8801、E-mail watanabe@mliving.comへ。締め切りは1月31日(木)必着。抽選で「とちおとめ」4パック入り1箱を20人にプレゼントします。

(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 41 JA会館4階 ☎028-626-2150
HP「カラダにとちぎ」http://www.tochigipower.com/