

壬生町産の美味しい‘とちおとめ’いただきますーす

地元特産品を利用した食育応援事業

学校給食における地産地消推進の一環とした、栃木県の「地元特産品を利用した食育応援事業」により、町内の全小学校で「壬生町産のとちおとめ」を使った学校給食が2月に実施されました。「壬生町産のとちおとめ」はJ A栃木中央会さんとJ Aしもつけ壬生営農経済センターさんのご協力により無償でご提供いただきました。



2月22日(水)には、壬生小学校において、生産者の代表(梁島まゆみさん・梁島由子さん)やJ Aしもつけ壬生地区営農経済センター長(佐藤さん)や教育委員会職員2名の皆さんが壬生小の児童と会食をしました。

(児童たちの感想)

一緒に会食をすることができて楽しかったです。生産者の方にわかりやすくいちごの事を教えていただくことが出来ました。



(参加者の皆さんから)

給食と一緒に食べて、子どもたちが、美味しそうにいちごを食べてくれているのを見て生産者としてうれしく思いました。その姿に、元気をもらいました。



壬生町産の‘とちおとめ’のお話 アレコレ



おいしいいちごの見分け方

へたの下の所まで赤くなっているのが甘くておいしいです。

みぶのとちおとめ、一番おいしい時期はいつですか？

赤くなるまでの時間が長いほど甘くなるので、寒い時期の今が一番です。

とちおとめを収穫するときに気を付けていることはどんなことですか？

皮が薄いので、傷をつけないようにやさしくていねいに扱うことです。

生産者から壬生町内の児童の皆さんへ

壬生町産のとちおとめは、全国的に高い人気があって、東京や横浜などに出荷されています。生産者や直売所で新鮮でおいしいいちごが手に入るので、ぜひたくさん食べてください。

いちごはハウスで栽培されています。こちらのハウスの全長は50m、端から端までいちごの苗がびっしり植えられています。

ハウスの室温は24℃～28℃、外の気温の変化に合わせて室内の温度が調整されています。

壬生町産のいちごがおいしい理由

川に挟まれた土地で、いちごづくりにかかせないおいしい水が豊富にあること。また、いちごの審査基準が壬生町は厳しいので、出荷されるのは、おいしいいちごに限られるため。

とちおとめを育てている楽しいことはどんなことですか？

1粒1粒、水や肥料や温度のことを考えながら育てます。その結果、おいしくなり、たくさん生産できること。

取材協力

梁島いちご園

梁島亮太さん

