

ちさんちしょうじょうほう 5月の地産地消情報

☆☆ 今月の地産地消献立は【いちごパン】です ☆☆

今回は、日光市川室でいちごを作っている中山和彦さんにお話を聞いてきました。



中山和彦さん（川室）

中山さんは、4つのハウスでいちごを作っています。

いちごは「とちおとめ」という品種で、栃木県内で一番多く作られているものです。

いちご作りで楽しいことを聞いてみると、「おいしいと言って買ってくれるお客さんがいることかな」と

中山さん。また、「白いかわいい花から真っ赤ないちご

ができるのを見ていることも気持ちがいいね。」と言います。

いちご作りで大変なことを聞いてみると、「収穫が終わった後、苗を抜き取り、土を消毒する作業が大変だね。」と言います。たくさんのお苦労があるからこそ、おいしいいちごができるのですね。



中山さんは、いちごの苗を7月中旬に中宮祠の戦場ヶ原へ持って行きます。これを「山上げ」といいます。いちごは、寒さを感じない

と花を咲かせてくれないので、夏でも涼しい戦場ヶ原で苗に寒さを感じさせ、いちごに勘違いをさせることで、早く花を咲かせてくれる

そうです。夏でも涼しい日光の気候が、いちご作りにぴったりなんですね。

日光市産のとちおとめを練りこんだ『いちごパン』。

おいしくいただきます（^o^）♪

