

じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~いちご~

メイドイン みやこ プロジェクト

2018年3月 NO.5 みやこ町学校給食小委員会



メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。



いちごの収穫は、実に手
があたりないようにつ
やく!

あま ず 甘酸っぱい春の味! いちご

甘さの中にも酸っぱさが残るいちご。春はいちごの旬です。みやこ町では、あまおうがたくさん作られています。おいしいいちご作りは、一年以上の手間ひまがかかります。

今回は、16日の給食の「いちご」を届けていただく生産者の奥村さんにお話をうかがってきました。



7.2m×50mのビニールハウス、5棟にいちごが作ってあります。5棟のビニールハウスに1万株の苗が植えられています。



きれいな白い花が咲いた後に、いちごの実ができます。一つの苗から約40個弱できるそうです。

大きくて立派ないちご。いちごは、赤いほうが完熟していておいしいそうです。



せいさんしゃ とよつ こくぶ おくむら ひふみ
生産者：豊津 国分の奥村 一二三さん



奥村さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
新鮮さが一番のいちご。とれたてのいちごがおいしくておすすめです！ぜひ、味わって食べてください。直売所などでも、とれたてのいちごを買って食べてくださいね！

約1万株のいちごの苗をビニールハウスに植えているそうです。暑い季節に苗を育て、9月20日くらいにひとつひとつ苗を植え、できたいちごを12月から5月ごろまで収穫をするそうです。ビニールハウスの温度が5~6℃くらいになるように保っていて、温度が低いと花が枯れてしまうため、温度管理が大切なポイントです。花からいちごが実になるまでには約1カ月かかるそうです。いちご作りには、みつばちが重要な役割をしてくれています。奥村さんのビニールハウスでは、約1万6千匹のみつばちを入れて受粉させることで、きれいな形のおいしいいちごが作れるそうです。一番大変なことは、いちごのパック詰め。何度も手で触れるといちごが傷んでしまうので、手で触れる回数を少なく、大きさをそろえてパックにひとつひとつ詰めていくそうです。

いちごづくりは、すべてが手作業。1年以上の歳月をかけて愛情をかけられたいちご。奥村さんのあまおうを感謝していただきましょう♡