

とちぎの農産物、とっても

新鮮でおいしかったよ～

平成17年7月2日(土)

とちぎ農産物クチコミ隊 野菜収穫体験

IN かみのかわ



上三川町の鶴見文一さん(栃木トマト消費宣伝対策委員会委員長)のトマトハウスでお世話になりました。この時期のトマトは、最後の畑。鶴見さんはクチコミ隊のために数日前から収穫しないでトマトを残していただきました



もぎたてのトマトを初めて食べたみんなは「おいしい～。こんなにトマトがおいしいなんてビックリ」と、真っ赤なトマトをモグモグ。おいしいものは子供たちが一番よくわかります。最後のころまで、ずっとトマトを食べ続けていました



一人1箱持って、箱いっぱい収穫したら、こんなになりました。ご近所にたくさん配りながらクチコミしますね



収穫の後は農家さんのお手伝い。根っこを見ることも都会ではありませんね。一生懸命、一本一本ていねいに抜きました



選果場では、トマトの進行方向に進みます。まず一つ目の機械の中を通りながらセンサーで大きさや形状を計り、次のボックスを通過しながら糖度が計られます。トマトは栃木県では糖度6以上を目指し出荷。JAうつのみやのトマトには「糖度7以上の「プレミアム7」という商品もあります。糖度や大きさの種類に正確に分けられていく流れや、エアータンクでトマトを吸い上げて箱列に並べる動きに、皆ビックリ

7月2日(土)栃木県宇都宮市にあるJAうつのみや東部選果場にクチコミ隊が、午前9時集合。JAうつのみやはトマトの産地。通年でトマトを出荷しています。その拠点とも言えるこの東部選果場をまずは見学。農家さんが毎日摘んできたトマトを、この選果場で大きさや形状、糖度を計ってランク付けします。このながいラインで運ばれていくうちに、企画に合わないものなどは取り除かれていくんです。大きさまや形状を計るセンサーは、ここが日本で最初に導入しました。トマトが箱詰めされるまでを学んで、次は宇都宮のお隣の上三川(かみのかわ)町へ移動。トマトの専門農家・鶴見さんのトマトハウスへおじゃましました。トマトは7月上旬で収穫を止め、次の準備に入ります。苗を全部抜いて、畑の土をひっくり返して水を入れ太陽でしっかりと消毒。そしてまた畑を作って、トマトの苗を植えるんです。農家さんは1年中忙しいです。

イチゴサンクスデー
平成17年5月21日(土)

とちぎ農産物クチコミ隊 イチゴ収穫体験 IN にのみや



ハウスの中では、大きくて真っ赤なイチゴに、歓声が飛び交います。「いいかい、お腹いっぱい食べてから、箱いっぱい摘むんだよ」と言う農家さんのやさしい声に、「は～い」と甘い声が一斉にそるります。みんな笑顔でお口にパクリ。「おいしいね～。こんなにおいしいイチゴ食べたことないね～」と言いながら、甘くて新鮮な「とちおとめ」を、一人一箱山盛りに摘みました



A班は野口喜一郎さん(JAはが野イチゴ部会長の)イチゴハウスにおじゃましました



B班は飯山克則さんのイチゴハウスへ



イチゴを冷蔵庫でいったん冷やしてパック詰めします。大粒、中粒、小粒それぞれにコツがあり、子供たちは並べ方の正確さと早業にびっくり



イチゴのパックが、自動でフィルムが貼られキッチンと並んでいきます。イチゴはすごく傷みやすいので、できるだけさわらず揺らさずに、箱に並べて出荷されるんです

5月21日(土)、栃木県の二宮町にある道の駅「にのみや」に、クチコミ隊が東京や神奈川からマイカーで午前9時に集合。朝6時前に家を出発してきた家族も、「おはようございます」と、みんな元気です。まずは、とちぎの農産物クチコミ隊の吉澤隊長が「今日は、元気に栃木の農産物を学んでください」とあいさつ。37年間収穫量が全国1位の「とちぎのイチゴ」。そのなかでもここ二宮町は全国でもトップクラスのイチゴの産地です。今日は、とちぎが産み出した自慢の「とちおとめ」を、専門に作っている野口喜一郎さんと、飯山克則さんのイチゴハウスにおじゃましました。野口さんは昨年のイチゴ収穫体験でもお世話になった農家さんです。クチコミ隊は、A班とB班に分かれ、それぞれに移動。一面に広がる田んぼの風景の中に、100mもの大きなイチゴハウスが数十棟建ち並ぶ姿は壮大です。イチゴハウスで、まずはお二人からイチゴへのこだわりを伺いました。さあ、いよいよイチゴの収穫体験の始まりです。

先日は、お腹いっぱい食べさせてもらった上に、いっぱいのお土産までいただき、本当に感謝しています。あの日は急いで家に帰り、ご近所に「栃木のイチゴです」と説明しながら配って回りました。皆さんとても喜んでくださいました。今回のイベントで、子どもたちが喜んだのはもちろんのこと、私たち親もとても楽しめました。イチゴを収穫するのが、いかに腰にくるか(笑)など実際にやってみなければわかりませんでした。収穫したイチゴを、一旦冷蔵庫で休ませるといっても勉強になりました。バケツ稲も落花生も、大切に育てていきたいと思えます。当日お世話になった、隊長をはじめスタッフの皆さん、おいしいイチゴを提供してくださった農家さん、本当にありがとうございました。皆さんの「栃木の農産物を多くの方に知っていただきたい」という熱意が伝わってきて、ちゃんとクチコミしないと!と、私も背筋が伸びました。なかなか土に触れられない、農産物が育つ課程を身近に見られない我が子には、最高のイベントです。またこういう機会をぜひとも設けていただけたらととてもうれしいです。会員番号2-65 真野真由美

【参加者へお知らせ】バケツ稲と落花生はどうですか? 写真とコメントをお待ちしています

バケツ稲と落花生の種植えもしたよ



今回は、バケツ稲にも挑戦です。バケツに稲用の土を入れてもらい、水をはってバケツに田んぼを作ります。みんな土を入れるまでは真剣でしたが、土をこね出したらもう大はしゃぎ。田んぼができたら、コシヒカリの苗をもらって、田植えです。「もっと植えた～」という子供たちに、「ビッシリでは、うまく育たないんだよ」と。「そうか～」と子供たちも納得!



次は落花生の種を大鉢に植えました。上手に育つか～



帰りは車のトランクがいっぱいに!



みんなでお昼ご飯を作って食べました。お父さん達は会場準備。お母さんと子供たちは、おにぎりの班と、キュウリとナスの浅漬け班、モロヘイヤ班、ピーナッツをスリコギですってかけるトマト班の4つに分かれて作りました。とってもおいしかったです



お腹がすいたので、今朝農家さんが取ったばかりの新鮮なキュウリに、みそを付けてみんなでパクリ! 2本、3本と食べる子ども。もちろん大人達もみんなバクバク!



カンピョウの卵とお汁も



上三川町はモロヘイヤの産地でもあるんです。今回は小口貞夫さんのハウスで、モロヘイヤ収穫体験もさせていただきました。モロヘイヤの畑は、みんな初めて。青々としたモロヘイヤの葉は、とっても柔らかでした。子供たちも、一生懸命モロヘイヤを摘みましたよ。食べたことがないという子供たちも、「お昼にみんなでゆでて食べようね」というスタッフに、子供たちはどんな味なのか興味津々。みんな袋いっぱい収穫しました

ひる