

5月の地産地消食材は『いちごパン』

5月のゴールデンウィーク、みなさんはどのように過ごしましたか？友達と遊んだり、家族と出かけたり、家で勉強をしたりと、楽しい連休を過ごせましたか？

今回は、5月の地産地消として提供される『いちごパン』に使用されるいちごを作っている日光ストロベリーパークの沼尾浩明さんにお会いしました。

沼尾さんはハウス20棟、面積にして50aのとちおとめを作っています。



沼尾 浩明さん（芹沼）



沼尾さんに苦労する点を聞くと、「いちごの出来は天候に左右されるので、非常に難しいです。湿度によって水のやり方が毎日違います。」と言います。

水やりがうまくいかないと、味にバラつきがてき、美味しいいちごができないそうです。

いちごを育てていて楽しい点を聞いてみると、「お客さんが『おいしい』と言って食べてくれることがすごくうれしい。」と笑みをこぼしながら言います。

毎日苦労しながら作っているものおいしいといわれる事はうれしいですね。

「愛情を込めて作っているいちごです。美味しく食べてください。」と沼尾さんは言います。

日光ストロベリーパークでは、6月いっぱいまでいちご狩りを楽しむことができます。

休日には、ぜひとも出かけてみてはいかがでしょうか？