

5月の地産地消食材は『いちご(いちごパン)』

5月になりました。日本では、5月のことを「皐月（さつき）」と言います。この「さつき」は、5月が田んぼに稲を植える月であることから、「早苗月（さなえつき）」と言っていたものが、短くなって「さつき」となったと言われています。いよいよそんな季節が来たのですね。

今月の地産地消食材は日光産いちごを使った「いちごパン」です。そこで今回は、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、ハウス4棟（約15.6アール）でいちごを作っています。いちごの種類は「とちおとめ」という品種で、栃木県内で最も多く作られているものです。

中山さんがいちご作りを始めたきっかけは、奥さんの実家が農業をしていて、その後を継ぐことになり、野菜や米以外の新しいものをやりたいと思い、いちご作りを始めたそうです。

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。さらに、「白かわいい花から真っ赤ないちごができる過程も気持ちいいね。」と言います。



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、マルチを集め、土を消毒する作業が大変だね。」と言います。このような苦労があるからこそ、おいしいいちごができるのでしょう。

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ません。そのため、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てから下ろすことで、早く花を咲かせてくれます。

最後に、中山さんが作るいちごのセールスポイントを聞いてみました。「やるべきことを地道にしっかりとやって、品質のいいものを作ることが常に考えながら作っています。」みなさんも中山さんのいちごを食べてみてはどうでしょう。

