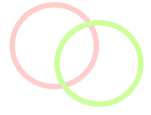


5月の地産地消食材は『いちご(いちごパン)』



5月になり、学校がスタートして約1ヶ月、みなさんは新しい学級には慣れましたか？日光の山も少しずつ鮮やかな緑色になってきました。きれいな草花に囲まれながら、お友達と外に出て遊ぶのも気持ちがいい季節ですね。

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、日光市芹沼にある日光ストロベリーパークの沼尾浩明さんにお話を聞いてきました。

日光ストロベリーパークでは、ハウス20棟（約50アール）で「とちおとめ」という品種のいちごを作っています。



日光ストロベリーパークのいちごは、歯ごたえがあって、甘さ・酸味のバランスの良いいちごです。これは、気温、風、水に恵まれた日光ならではのいちごの特長だそうです。

沼尾さんにいちご作りで楽しいことを聞いてみると、「お客さんがおいしいと言っていちごを食べてくれることだね。」と答えてくれました。

大変なこと聞いてみると、「天候に左右されてしまうことかな。いちごがなかなか実らない時があるからね。」と言います。

右にある写真の四角の箱は何だと思いませんか？正解は…「養蜂箱(ようほうばこ)」という、みつばちの小部屋です。

みつばちがいちごの花から花へ移り、花粉を運んでくれることで、たくさんのいちごが実ります。沼尾さんのいちご作りをみつばちがお手伝いしているのですね。



沼尾浩明さん（芹沼）



日光ストロベリーパークでは5月までいちご狩りを楽しむことができます。みなさんも、日光の自然のめぐみと、沼尾さんの愛情がいっぱいつまったいちごを食べてみてはどうでしょう。