



## 5月の地産地消食材は『いちご(いちごパン)』



みなさんは『地産地消』という言葉を知っていますか？地産地消とは、自分たちの住んでいるところで育てられた食べ物を自分たちで食べるようにしよう！という考えです。

私たちの住んでいる日光市では、どのような食材が育てられているのでしょうか？毎月、旬の地産地消食材をテーマに、食材と生産者の人たちのお話を紹介していきます。

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。

今回は、日光市針貝でいちごを作っている池田剛士さんにお話をきいてきました。



いちご畑に立つ池田さん

池田さんの畑では9月ごろに苗を植えて、12月ごろから5月ごろまで、いちごを採ることができます。採れるいちごの量は、重さにすると9～10tにもなるといいます。

朝早くから収穫をし、そのあとにパック詰め作業に取りかかります。パック詰めはいちごの色や大きさを見極め、傷がないことを確認しながら、いちごが崩れたり傷つけ合ったりしないように注意をしながら詰めていきます。



いちごは病気になったり、虫がつきやすいので、育てていくのが難しい作物です。そのため、温度や水やりなど、こまめにいちごの苗の様子を見ながら管理しています。いちごが採れない時期にも苗の管理は続きます。

いちごを育てようと思ったきっかけを池田さんに聞くと、「栃木を代表する食べ物を作りたいから、そして何よりもいちごが好きだからです」と笑顔で答えてくれました。

「おいしいとって、いちごを食べてもらえたときにやりがいを感じます」と池田さんは話します。今後について聞くと「これからもおいしいいちごを作り続けて、新しい品種にも挑戦していきたいですね」と答えてくれました。もっとおいしいいちごを作るために、池田さんの挑戦は続きます！



苗に実るいちご