



## 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(ちさんちしょう)』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地域で生産さ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。地産地消をすすめることで、地元の新鮮な旬の食材を安心して食べることができるようになります。私たちの住んでいる日光では、どのような食材が生産されているのでしょうか？各月の地産地消食材をテーマに、食材や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、日光市小倉でいちごをつくっている岡部則尚さんにお話をきいてきました。



いちご畑の様子



小倉の岡部則尚さん

岡部さんがいちご栽培をはじめたのは約50年前で、10aほどの畑で露地栽培をしていたそうです。現在では、約20aのハウスの中でいちご《とちおとめ》を栽培しています。

岡部さんのいちごづくりのこだわりは、有機肥料と水やりにあります。水をぎりぎりまで与えないことが、いちごを甘くするための秘けつなのだそうです。でも、水が少なすぎても葉が縮んでしまったり、加減がとても難しいといいます。

また、いちごは病気や虫の被害を受けやすいので、天候や生育の様子をみながら対処する必要があります。自然の中で育つ作物は、管理するのが大変なんですね。

「みなさんにぜひ、おいしいいちごを食べてもらいたい。」と、岡部さんはたくさんの時間と手間をかけて、愛情たっぷりのいちごを生産しています。

岡部さんの長年の経験と知恵、いちごに対する想いが甘くておいしいいちごを作るポイントなのかも知れませんね。



日光の自然の恵みがたくさんつまった、安全・安心な「旬」の食材を味わってください♪