

とち介ランチ提供日



「と」栃木市の
「ち」地域の宝
「す」すばらしい
食材で
「け」健康に
なろう！

ちよこつと食通信

とくべつばん
特別版

とち介ランチには、栃木市で作られた農畜産物が使われています。
今回のちよこつと食通信【特別版】では、その中の小麦について
お伝えします。

今回の「とち介ランチ」は…

- コッペパン ○ ジャム(栃木市産)
- 宮ねぎとにらと豚肉のコロッケ(栃木市産にら、宮ねぎ、豚肉)
- かんぴょうのサラダ
- にこみうどん(栃木市産小麦、ほししいたけ)
- ぎゅうにゅう



今回のうどんは、
「イワイダイチ」という品種の
栃木市産の小麦を
使っています。
白くてもちもちのおいしい
うどんを味わってください。



トラクター



これが草を
刈る機械です



乾燥機(かんそうき)



コンバイン



トラクターや乾燥機など
とても大きな機械が20台

1年に収穫する小麦の量は
87トン！

畑は約18ヘクタール
東京ドーム約4個分の広さ

87トン



早乙女正司さんとご家族のみなさん

栃木市藤岡町の三鴨小学校の近くで
45年間農業をしている、小麦作りの達人
早乙女正司さんにお話をうかがいました

Q 栃木市では小麦がたくさん作られているのですか。

A 晴れが多く、赤城おろしの空っ風が吹き、乾燥している藤岡地域は、穀物を作るのに向いている土地なので、小麦や大麦がたくさん作られています。

Q 小麦作りは、どんなところが大変ですか。

A 小麦は雨が降らない時に収穫します。収穫時期は6月の梅雨の時期なので、晴れ間を見計らって収穫しなければならないことが大変です。夜10時ごろまで作業することもあります。

Q 小麦作りで、うれしいのはどんな時ですか。

A たくさん収穫のできた時がうれしいです。たくさんの方の食を支えていると思うと、ほこらしく思います。

Q 小麦作りで、工夫していることはありますか。

A ふつうは1~2回かける除草剤をなるべく使わず、機械で除草しています。東京ドーム4個分ある広い畑の除草は大変ですが、手をかけて、安心安全な小麦を作っています。

お孫さんと電車で東京に行くときは、
電車の中からお家がギュッと詰まって
建っているのを見るのを見て、「じい
ちゃんはこの家の子たち全員に食べさ
せてあげられるように頑張って作っ
てるんだよ」と話してあげるそうです。
とってもかっこいいです！

農家の方に
感謝の気持ちをもって、
いただきます。
早乙女さん お忙しい中
ご協力ありがとう
ございました。

