



ちよこつと食通信 特別版

栃木市のホームページにちよこつと食通信を載せています。チェックしてみてください。
http://www.city.tochigi.lg.jp/

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、その中からいちごについてお伝えします。

「とち介ランチ」でいちごをつかったメニューが登場します。

○メニュー その1

牛丼 白菜ともやしのあえもの にらたま汁 とち介いちごゼリー 牛乳

○メニュー その2

バターロール 鶏肉と宮ねぎのトマトソース ブロッコリーサラダ
白菜スープ とち介いちごゼリー 牛乳

○メニュー その3

コッペパン とちおとめいちごジャム 栃木県産豚肉コロッケ
かんぴょうサラダ 煮込みうどん アセロラゼリー 牛乳



いちご研究所 ~全国唯一のいちご専門研究機関~

栃木県は作付面積、収穫量ともに全国一のいちご生産地です。この《いちご王国とちぎ》を支えているのは栃木市にある『栃木県農業試験場いちご研究所』です。ここでは、いちごの新品種や新技術の開発、流通・消費の調査などいちごに関する研究をしています。この研究所のおかげでわたしたちは、おいしいいちごが食べられ、また、農家の方たちは安心していちごを作ることができるのです。



いちごの苗がずらり…



いちご研究所



研究所の大橋さん

これからもおいしい品種を作っていくので、いちごをたくさん食べてください。

いちご農家

～生産者の方にインタビュー～

Q. いちご作りで大変なことはなんですか？

A. 自然が相手なので、悪天候や病気、害虫からいちごを守らなければならないことです。

Q. いちご作りでうれしいことは何ですか？

A. 11月中旬に、無事いちごが収穫できたときです。また、娘さんご夫婦がいちご農家の後継者になってくれたことです。

Q. 市内の子どもたちへメッセージをお願いします。

A. 大切に育てたおいしいいちごをぜひ食べてください。



笑顔がすてきな和田さんご一家

後列左から 操さん・宗一さん・一智さん
愛里ちゃん・優子さん・陽知くん

タカ食品

～栃木市自慢のいちごをジャムとゼリーに～

市産のいちごを使った「とちおとめジャム」は、栃木市大塚町にある「タカ食品」という会社で作られています。おいしいジャムの材料となっているいちごは、少し熟し過ぎたり、一度にたくさんできてパックに詰めきれずに出荷できなかったもので、農家の方が一生懸命作っても、無駄になっていたものでした。また、とち介いちごゼリーもそのいちごをタカ食品で加工したペーストを使ったゼリーです。

地元の人たちの
思いの詰まったジャム



一度に300kgのジャムが
作れる大きな釜

みなさんがよろこんで食べてくれるとうれしいです。



タカ食品のみなさん

栃木市の自慢のいちごのおいしい食べ方を
みなさんと一緒に考えたいです。