



ちよこつと食通信

とくべつばん 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、その中の米についてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は…

- ビビンバ(栃木市産コシヒカリ米・栃木市産豚肉)
- 牛乳
- わかめスープ
- とち介いちごゼリー(栃木市産のいちご)

栃木市はきれいな水があり、日照時間が長いので、おいしいコシヒカリができます。



いつも食べている給食のごはんは、栃木市産の米(コシカリ)を使っています。

給食の米を作っている農家の一人、熊倉三郎さんを紹介いたします。熊倉さんは、国府南小学校の500mくらい南側にある広い田んぼで約32年前から農業に携わっています。熊倉さんのご両親が農業をされていて、小さい頃から手伝っていたこともあり農業を継ごうと思ったそうです。



熊倉さんからのひとこと

手間をかければ、おいしい米ができます。そして、できた米をおいしいと言ってもらえることが嬉しいです。

手間をかけ、愛情を込めてお米を作っているの、残さず食べてください。

肥料をたくさん使うと量はたくさんとれますが、味が落ちてしまうため、肥料を控えて味にこだわって作っていると熊倉さんはおっしゃっていました。生産者の方の思いのおかげで私たちはおいしいお米が食べられるのですね



コシヒカリの特徴

香り^{かお}と味^{あじ}がよく、冷めてもおいしいのですが、反面^{はんめん}、病気^{びょうき}に弱い^{よわ}ので、手間^{てま}がかかったり、台風^{たいふう}等^{など}によって、稲^{いね}が倒れ^{たお}やすい特徴^{とくちょう}があります。

熊倉さんがこだわる

おいしいコシヒカリを作るためのポイント



水の管理

毎日、田んぼの様子を見て回ります。

田植えをしてから1か月は、水を切らさないようにします。



間断灌水(田んぼに水を満たした状態と、水を落として干した状態を繰り返します)



穂が出てきたら、1週間水を切らさないようにします。



間断灌水



薬まき

除草1回(田植の1週間後)

消毒3回(1回目:7月15日ごろ、2回目:8月上旬、3回目:8月20日ごろ)

※薬をまかないと、虫のせいで黒くなってしまいます。薬を使う時は安心して米を食べられるように、登録されたものを使い、まく時期など規則を守って使用しています。



乾燥

稲刈りしてから、1日~1日半は、送風機で水分をとりのぞいていきます。その後、機械で乾燥させます。そうすると、食味がよくなります。



農家の方々に感謝の気持ちをもって、残さずいただきます。熊倉さん、ご協力ありがとうございました