



# 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、その中の大平かぼちゃについてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は…

- パン（栃木県産のゆめかおりの小麦粉）
- いちごジャム（栃木市産のいちご）
- トマトとナスのスパゲティ（栃木市産のトマト、ナス、にんにく）
- もやしと小松菜のサラダ（栃木市産のもやし）
- とち介かぼちゃアイス（栃木市大平地域の太平かぼちゃ）
- 牛乳



9月 日の  
給食に登場  
します。

## ひとつずついいねいに育てた大平かぼちゃ

「大平かぼちゃ愛好会」でかぼちゃを育てている、仁戸部照夫さん（前の列の左側）にお話をうかがいました。

「大平かぼちゃ愛好会」の皆さん。（現在は8名）



大平かぼちゃについて

「大平かぼちゃ」はブランドの名前です。かぼちゃの品種は、九重栗やダークホースです。

年に4回（6月、7月、8月、12月）収穫ができますが、外で育てたり、ハウスで育てたりと、育て方がそれぞれ違います。

特徴は、種1つから実を1つだけ育てて収穫することです。そうすることで、栄養と甘みがギュッとつまったおいしいかぼちゃになります。そのため、どんどん生えてくる花やつるは1つだけ残して他を全部切るそうです。

## ～かぼちゃができるまで～

- ① 種をまきます。芽がでたら2回植え替えます。
- ② 畑に植えます
- ③ つるは1本を残して他の芽は全部切ります。小さいうちは花もとります
- ④ 花が咲きます。下がふくらんでいるのは雌花です。このふくらみが実になります。
- ⑤ 雄花のおしべについている花粉を雌花のめしべにくっつけて、受粉をします。
- ⑥ 実がなります
- ⑦ 実が日焼けしないように紙をかぶせます
- ⑧ 実が大きくなったら収穫する

いっばいさいたね！  
ワクワク！  
かわが かたくならないようにするため！  
やった～！  
おいしいっていつてくれるかな？

### ○大変なこと

①③⑤⑦では600～1000個分の世話を1つ1つするので大変です。また、台風後の洪水で収穫直前の実が全て腐ってしまったことがありました。がんばって育てて、あともう少しだったのに・・・捨てる時は、悲しくて泣いてしまいました。

### ○仁戸部さんからメッセージ

農作物はたくさん苦労して1つ1つ大切に育てたものです。それを頭に入れておき、簡単に捨てたり、残したりせず、大切に食べてほしいです。それから、感想も聞きたいです。1番嬉しいのはおいしいという言葉ですが、どのような意見でもいいので関心をもってもらいたいです。



農家の方に感謝の気持ちを持って、残さずいただきましょう！

