

とち介ランチ提供日

ちよこつと食通信

とくべつばん
特別版

「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！

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、その中のぶどう（巨峰）
についてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は...

- ごはん（栃木市産コシヒカリ米）
- さけのなんぶ焼き
- ほうれんそうと菊のおひたし
- さつまいも汁（栃木市産のさつまいも）
- ぶどうゼリー（栃木市産ぶどう）
- ぎゅうにゅう



栃木市のぶどう

市内では、栃木地域で2戸、大平地域で約70戸、藤岡地域で約15戸、岩舟地域で約60戸の方々がぶどうを栽培しています。栽培には露地栽培とハウスを使った栽培という2つの方法があります。露地栽培とはハウスを用いない方法のことで、ぶどうが雨にあたり病気にならないように、また虫から守るために房ごとに袋をかけて育てます。

ハウスでの栽培は露地栽培より約2カ月も早い5月に出荷することができます。ぶどう栽培にはぶどうが水平につるを這わせるための棚が必要です。



棚にたくさんのぶどうが実っているようす

ぶどう農家の方より ぶどう豆知識



巨峰个

ぶどうは種類とたねがあるかないかによって、甘みが違いますが、「巨峰」という種類が一番甘く、たねありとたねなしでは「たねあり」の方が甘いようです！
いろいろな種類のぶどうを食べて、比べてみましょう！！

岩舟地域のぶどう農家
齊藤 仁（はらへい）ひとしさん



齊藤さんにかがいました

- Q. 果樹園の広さはどのくらいですか。
A. サッカー場の約3倍の広さです。
Q. ぶどう作りはどんなところが大変ですか。
A. おいしいぶどうを作るには、気候の変化に対応しなければならぬところです。
Q. ぶどう作りで嬉しいときはどんなときですか。
A. おいしいぶどうが実ってくれたときです。
Q. どんな種類のぶどうを作っていますか。
A. 巨峰、シャインマスカット、ハニービーナス、シナスマイル、ロザリオビアンコ、キャンベルです。
Q. 市内の子どもたちへメッセージをお願いします。
A. 美味しい岩舟のぶどうをたくさん食べてください。



齊藤さんのぶどう園のぶどうは、国内では東京へ、海外ではシンガポールまで出荷されています！

大平地域のぶどう農家
杉田 寛子（すぎた ひろこ）さん



杉田さんにかがいました

- Q. 果樹園の広さはどのくらいですか。
A. サッカー場の約5倍の広さです。
Q. ぶどう作りはどんなところが大変ですか。
A. 特に収穫の時期は朝5時から作業をするので大変です。でもそんなときは、娘が晩御飯を作ってくれるので助かっています。
Q. ぶどう作りで嬉しいときはどんなときですか。
A. ぶどうを買いに来てくれたお客様の「美味しかった」と喜んでくれた顔が見られたときです。
Q. どんな種類のぶどうを作っていますか。
A. 巨峰、ピオーネ、シャインマスカットです。
Q. 市内の子どもたちへメッセージをお願いします。
A. 大平ぶどう園で実った美味しいぶどうを食べにぶどう団地に来てください。



杉田さんは実家の、祖母の働く姿にあこがれ、お日様の下で仕事をし、実る喜び、そしてそれを食べる喜びに農家の魅力を感じていました。今の旦那様との出会いのきっかけも農業だとか...。とっても素敵ですね。

お忙しい中、取材にご協力いただき、ありがとうございました。
身近な地域の農家の方々の様々な思いと細やかな気配りに感謝して、給食をいただきます。