

学校給食で提供した特産品の紹介

◆ぶどう(A 献立)

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。



岩舟地域のぶどう農家 斉藤 仁(さいとう ひとし)さん



斉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！

斉藤さんのぶどう



斉藤さんは、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、キャンベルを作っています。おいしいぶどうを作るには、急な気候の変化にも対応しなければならないので、おいしいぶどうが実った時は本当にうれしいとおっしゃってました。斉藤さんからは「**美味しい岩舟のぶどうをたくさん食べてください。**」とメッセージをいただいています。

大平地域のぶどう農家 杉田 寛子(すぎた ひろこ)さん

杉田さんは実家の祖父母が畑で働く姿にあこがれ、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。



ぶどうの収穫の時期は朝5時から作業をするので大変ですが、娘が晩ごはんを作ってくれるので助かりますとおっしゃっていました。「**ぶどうを買いに来てくれたお客様の『美味しかった』と喜んだ顔を見られた時がぶどう作りをして嬉しい時、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。**」とメッセージをいただいています。

◆牛肉(B 献立)

大宮南小の近くには牛を育てている方がたくさんいます。その中の1軒、約300頭の牛を育てている早乙女恵子さんとJAしもつけで畜産農家のお世話をされている島田勝美さんにお話をうかがいました。

栃木地域の畜産農家 早乙女 恵子(そうとめ けいこ)さん



北海道から和牛などの仔牛を買いつけて、出荷するまでの約2年間、牛舎の中でたっぷりお世話をあたえ、夏は扇風機をかけたり、冬は冷たい風が入ってこないよう工夫しながら大切に育てます。

(左)JAしもつけの島田勝美さん
(中央)早乙女恵子さん
(右)早乙女延弘さん



早乙女さんの牛肉は「とちぎ和牛」「霧降高原牛」「日光高原牛」というブランド名で、主に東京方面に出荷されています。品質を安定させるため、厳選されたお世話をあたえているそうです。



ハートのもようがなんともかわいい仔牛もいました

右の写真は牛のえさになる、わらをたばねた「**稲わらロール**」というものです。とても大きいですね。この状態で1年間保存しておきます。稲わらロールは、近所の農家が稲刈りの後に残った稲わらで作ったものを売ってもらえるそうです。



牛が病気をしたり、栄養不足になつたりしないように気を付けて、育てています。嬉しかったことは、延弘さんが会社を辞めて後を継いでくれたので、家族みんなで協力して牛を育てられていることです。そのおかげで、旅行なども行けるようになりましたとおっしゃっていました。