

◆宮ねぎ(C 献立)

栃木市の宮町などでは昔から、宮ねぎが作られてきました。宮ねぎは白い部分が短く、甘みの強いのが特徴です。江戸時代のことから、「俵ねぎ」といってきれいに洗ったものをまとめ、東京などへ贈答品として送られていたそうです。

宮ねぎを育てている小林照男さんとJAしもつけで宮ねぎ農家のお世話をされている新井康浩さんにお話をうかがいました。

栃木地域の宮ねぎ農家 小林 照男(こばやし てるお)さん



(左)JAしもつけの新井康浩さん
(右)小林照男さん

栃木市で昔から作られてきた宮ねぎを
未来にも伝えていきたいですね。

栃木市宮町で30年以上、宮ねぎをつくっている、小林照男さんの畑に行ってきました。宮ねぎを種から育て、高い畝を作って植え付けをし、手入れをするなどの全ての作業を、手作業で行っているそうです。出荷するまでには一年以上かかります。1番手間のかかるのはこの広い畑の草取りだそうです。『安全なものを生産するために、除草剤などは、ほとんど使わない』そうです。

除草剤はほとんど
使いません!

宮ねぎは雨に弱く、天候の影響を受けやすく、今年のような大雨があると収穫量が少なくなってしまうそうです。『すきやきや、ねぎぬたにするとおいしく食べられます。寒くなり、霜が降りる頃になると、甘味が増します。宮ねぎを食べて、元気に勉強や運動をがんばってください』とメッセージをいただいています。



小林照男さんのご家族



◆小麦(D 献立)

栃木市藤岡町の三鴨小学校の近くで45年間農業をしている、小麦作りの達人早乙女正司さんとそのご家族にお話をうかがいました。

藤岡地域の小麦農家 早乙女 正司(そうとめ しょうじ)さん



早乙女正司さんのご家族

栃木市産の小麦があることをみなさんご存知でしたか。品種は「イワイノダイチ」、うどんにするとおいしい小麦ということで、今回のとち介ランチのために、栃木市産の小麦を使ってうどんを作りました。

白くてもちもちの
おいしいうどんでした。

冬は、晴れが多く、赤城おろしの空っ風が吹き、乾燥している藤岡地域は小麦作りに適しています。収穫時期は6月の梅雨の時期なので、晴れ間を見計らって収穫しなければならないことが大変です。夜10時ごろまで作業することもあるそうです。たくさん収穫できた時がうれしく、たくさんの方の食を支えていると思うと、ほこらしく思えてくるそうです。

トラクターや乾燥機などとても大きな機械が20台、ふつうは1~2回かける除草剤をなるべく使わず、機械で除草しています。東京ドーム4個分ある広い畑の除草は大変ですが、手をかけて、安心安全な小麦を作っています。お孫さんと電車で東京に行くときは、電車の中からお家がギュッと詰まって建っているのを見て、「じいちゃんはこの家の子たち全員に食べさせてあげられるように頑張ってるんだよ」と話してあげるそうです。とってもかっこいいです!



これが草を刈る機械です