ふぉ〜you

とちぎJAプラザ

vol. 212

JAグループ栃木は、安全・安心な農畜産物の提供、地域社会への貢献など多彩な活動を展開しています。企画特集「ふぉーyou とちぎJAプラザ」では「豊かなくらしをサポート」をメインテーマに県内農畜産物や直売所、生産者、JAグループ栃木の取り組みを紹介します。

［企画・制作 下野新聞社営業局］

JAかみつがの「とちあいか」

イチゴ元年は上々のスタート

水やり、換気に機械も導入 イチゴ作りを効率化

冬本番、いよいよイチゴのおいしい季節がやってきました。生産量日本一を誇る本県のイチゴは「とちおとめ」、「スカイベリー」、「とちひめ」など種類も豊富ですが、最近は酸味が控えめで甘みが強い「とちあいか」の生産が増えています。歴史も古く、高品質のイチゴの生産地として知られる鹿沼市の見野で、佐藤さんご夫妻は今年1月からイチゴの栽培をスタートさせました。11月8日、24年産（23年冬〜24年春）の初出荷を無事に済ませ、来年5月末日まで収穫に追われる日々を過ごしています。

旬を迎え真っ赤に色づいた「とちあいか」

知之さんは20歳で結婚したのを機に、農業を営む由貴さんの実家に入りました。2人は農産物を生産する会社勤務などを通し、トラクターの運転技術やイチゴ作りのノウハウを身に着けました。現在、自宅の田んぼだった土地を利用し、7棟のハウス（うち2棟は育苗）でイチゴを栽培。水やりや換気を自動で行う設備も導入しました。「機械に任せられるところは任せて、その分イチゴ作りに専念したい」と知之さん。朝起きて収穫し、昼間は苗の手入れ、午後はパック詰めという一日。苗植えや土運びなどで忙しい時は、両親や専門学校生の息子が手伝ってくれるそうです。

寒さで糖度が上がる まさに今が食べ時

高校の同級生だった2人は、結婚25年目で息もぴったり。知之さんは肥料や薬の調合、由貴さんは苗の手入れなど役割分担し、お互い「心強いパートナーです」と信頼を寄せています。

本年度、JAかみつがいちご部では、189人が生産に従事。忙しい合間を見つけては3、4カ月に一度、青年部で検討会を実施し、品質向上のための情報交換などを行っています。「収穫のピークは3月ですが、12月から1月の寒い時期はゆっくり赤くなり、味も甘さも濃厚なので、まさに今が食べ時」と知之さん。生産初年度ですが出来栄えは上々で、出荷目標は12〜13㌧を目指しています。「自慢になってしまいますが、おいしいと高評価をいただき、いいスタートが切れました。口に入るものですから、安心安全にも細心の注意を払いました」とにっこり。「とちあいか」はパリっとした食感が特徴だといい、「酸味が少ないので、子どもも喜ぶ味。ぜひ、大粒をそのままで召し上がってください」と自信を持って話してくれました。

佐藤（さとう） 知之（ともゆき）さん（45歳）
佐藤（さとう） 由貴（ゆき）さん（44歳）

朝は収穫、昼間は苗の世話など、一日中2人の作業は続く

JA全農とちぎ オススメ お役立ちレシピ

たちつてとちぎ JAグループ栃木／JA全農とちぎ

簡単、おいしい！可愛い見た目の映えスイーツ

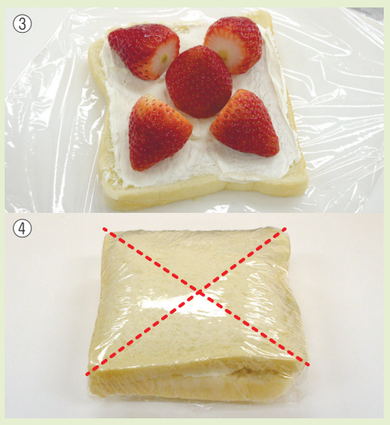
クリームチーズホイップのいちごサンド

●材料●（8切分）
- いちご……10個
- 食パン（8枚切り）…4枚
- クリームチーズ……70g
- 生クリーム……200cc
- グラニュー糖……20g

■1切分　カロリー…220kcal
塩分…0.6g
調理時間…20分（冷やす時間を除く）

イチゴにはビタミンCが多く含まれており、中くらいの大きさなら7粒ほどで1日に必要な量が摂れます。ビタミンCには、メラニンの生成を抑えてシミやそばかすを予防する他、疲労回復効果や免疫力向上効果などもあり、風邪予防に効果的です。

①ボウルに常温に戻したクリームチーズと生クリーム、グラニュー糖を入れ、泡だて器やハンドミキサーを使い8分立てにする。
②食パンの片面に①を3〜5㎜の厚さでぬり、残りのクリームは更に泡立て硬めのクリームにする。
③②の食パンのうち2枚に、いちごの先がパンの角を向くよう4つ横にして並べる。真ん中の空いているスペースにいちごを1つ縦に置き、隙間に②の硬めのクリームをぬり、残りのパンを被せる。
④1組ずつしっかりとラップで包み、6時間以上冷蔵庫で寝かせる。
⑤ラップを外しパンの耳を切り落とし、点線の通り対角線上に包丁を入れ、器に盛り付ける。



ワンポイントアドバイス
・しっかりと冷蔵庫で冷やすことで、クリームが硬くなりきれいにカットすることができます。

JAふれあい食材
管理栄養士 松原舞子
「ふれあい食材」では安心・安全、新鮮、便利な食材をご自宅までお届けします。

「JA全農とちぎ 生活情報発信室」の公式【Instagram/X（旧Twitter）が出来ました！

Aコープマーク品の商品紹介や、販売店舗のご案内、JAふれあい食材のおススメ商品や、季節に合わせたとりまとめ企画のお知らせなど日々の生活に役立つ魅力的なコンテンツを配信していきます！たくさんのフォロー☆いいね♡お待ちしています！

Instagram　X（旧Twitter）

未来のとちぎを担う 農業の星

今夏、父から栽培を継承 父を超えるトマト農家に

JA足利 トマト農家
茂木（もてぎ） 幸子（さちこ）さん（42）

トマト栽培の盛んな足利市。JA足利では、トマトをはじめとする地域野菜を「あしかが美人」としてブランド展開しています。茂木幸子さんは、今夏、父からトマト栽培を引き継ぎ、新たなスタートを切りました。

父を超えるおいしいトマト栽培に挑む茂木さん

茂木さんは2011年に前職の幼稚園を退職。実家に戻り、トマトや米、麦を栽培していた両親を手伝うようになりました。「小さい頃はトマトのハウスが遊び場でした」と話す茂木さん。長女だったこともあり、将来はなんとなく実家の農業を引き継ぐものと思っていたそうです。

転機が訪れたのは今年。父が入院し、作業計画をはじめ、水や肥料の配分などの一切を茂木さんが担うようになりました。「今まではあうんの呼吸でできていましたが、自分で判断するようになって、父のすごさを実感しました」と振り返ります。

12月から翌年7月頃にかけて収穫・出荷されるトマト。繁忙期には、親戚や都内に住む妹らにも手伝ってもらいますが、普段は母とパートの3人体制。最近は11歳になった息子も手伝ってくれるようになった、とうれしそうに母親の顔を見せてくれました。

「だんだんと大きく、赤く色づいていくトマトを見るのがうれしい」と話します。目標は父でありつつも「お父さんのトマトよりおいしいね」と言ってもらいたいと、さらにおいしいトマト作りに情熱を燃やしています。

これからさらに大きく、赤く実るトマト

直売所のイチオシ！

JAおやま のぎ松原大橋農産物直売所

1、2月に本格的な旬を迎えるとちあいか

まるごと甘く酸味も少なめ

国道4号の友沼交差点近く。アクセスの良さもあり、地域住民をはじめ、茨城や東京からの来店者も多い「のぎ松原大橋農産物直売所」。土日は一日約400人のお客さんでにぎわいます。

「お客さんとのコミュニケーションを一番大切にしている」という活気があふれる店内では、地元農家80人が出荷した朝取り野菜や果物を販売しています。小松菜や白菜、大根など旬の野菜が並ぶ中、特に人気を集めているのがイチゴ「とちあいか」。「まるごと甘く、酸味が少ないので子どもからお年寄りの方まで幅広い層に喜ばれています」とスタッフの寺内好子さんは話します。特においしいのは1〜2月。「折原さんちの完熟イチゴ」も、柔らかく甘味が濃厚とリピーターを中心に好評です。直売所では今月28〜31日に歳末大売り出しを開催するので、ぜひご来場ください。

のぎ松原大橋農産物直売所の詳しい情報はコチラ

【営業時間】午前8時30分〜午後5時　【定休日】盆、正月
【所在地】野木町友沼4954-1　【電話】0280-57-4721

今月のプレゼント

①JAかみつがの「とちあいか」4パック　10名様

②とちぎの星 パックごはん1箱（3食パック×12食）　6名様

【応募方法】はがき、または右のQRコードからご応募ください。郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、希望のプレゼント番号、紙面の感想などを添えて、28日必着。応募はお一人様1回。

はがき送付先　〒320-8686下野新聞社営業局「とちぎJAプラザ12月」係

QRコード　右記のふぉーyou特設サイトより

ふぉーyou特設サイト

※応募いただいた個人情報は、商品発送、意見分析、下野新聞社主催および後援事業のご案内に使用させていただく場合があります。〈下野新聞社営業局〉

JAグループ栃木
お問い合わせ　JA栃木中央会総務企画部
☎028-616-8540　https://www.tcchu-ja.or.jp

国消国産（こくしょうこくさん）

国消国産とは、「国」民が必要として「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、という考え方です。