

# まんぷくほっぺ

～千束小学校給食だより 3月号～

令和4年2月28日  
台東区立千束小学校  
校長 瀧島 和則  
栄養教諭 加藤 祐望

## いちご農園「風早いちご園」へ 見学に行ってきました！

3月の給食で提供する「いちご」を栽培する農家さんへインタビューに訪問しました！

### かざはや 風早いちご園の紹介

茨城県銚田市にあるいちご農園。「とちおとめ」を栽培しています。株式会社銀座千疋屋にもいちごを納品していて、品質にこだわったいちごを栽培しています。

詳しくはHPをご覧ください。→  
<https://www.kazahayaichigo.com/#>



## 風早さんに インタビュー！

いちご農家は人と触れ合う機会が多く、生きがいに繋がっています。作っておしまいでなく、食べてもらうまでを大切にしたいと思っています。



代表  
かざはや 風早 総一郎さん

風早さんのいちごへの情熱、おいしいものを作りたいという熱量が、お話を通して伝わってきました…！その一部を紹介します！

Q. 栽培されているいちごについて教えてください。

品種は「とちおとめ」です。栃木のイメージがある品種ですね。栃木は田んぼが多く、水が豊富な地域のため、いちごがたくさんとれます。しかし、水分が多いと甘さがぼけてしまい、酸っぱさが強くなってしまいます。

とちおとめは、香り・甘さ・酸味のバランスが難しい品種です。例えば、甘さが強すぎると香りが弱くなってしまいます。また、甘くするため過熟させてしまうと、傷みやすくなり配送が難しくなります。

最近のいちごは「安くて酸っぱい」、「高くて甘い」の二極化が進んでいて、作る人によって味が異なります。そのため、子供が喜んで食べてくれるようないちご作りを目指しています。



Q. おいしいいちごを育てるための工夫を教えてください。

最近よく見る「高設栽培」は人の都合でできた栽培方法で、土が少ないのでおいしくないとされています。風早いちご園では、「土耕栽培」をしています。土の中の良い菌も悪い菌もいちご間で共有することで、強いいちごが生き残り、おいしいいちごができます。

また、葉の色を見たり、毎日いちごを食べて味をチェックしたりして、病気にかかっていないか確認をしています。

Q. 保護者のみなさんへ伝えたいことは何ですか？

スーパーなどで売られている野菜や果物の適正価格や値段の違いに興味をもってほしいです。

野菜や果物の安さには仕組みがあります。スーパー全体で売り上げを考えているので、野菜や果物の値段が下げられている場合が多くあります。安いものには必ず理由があるということをお子様にも伝えてほしいと思います。



★ 裏に続きます！



Q. おすすめのいちごの食べ方を教えてください。

いちごの先っぽの方が甘いので、最近ではヘタから食べる人が多いと思います。しかし、ひとくち目のインパクトを大切にほしいので、おいしい先っぽから食べてほしいです。  
そうやって食べることで、最後に甘ったるく終わることなく、さっぱりして食べ終わることができます。

Q. おいしいいちごの選び方を教えてください。

いちごは先端があまくておいしいので、三角の形をしたいちごより、先端が広い四角のいちごの方がおいしいところが多くてお得です。また、「つぶの周りがぷっくりして、つぶが埋もれているもの」がおいしく、「ヘタが反っているもの」は水分があり新鮮な証拠です。

いちごにも、

ぜひカラーで見てみてください！



※この2つは同じいちごです！

## 表と裏があるって…知っていましたか？

風早さんに教えていただいた豆知識です！右の写真を見ると、表の方が熟して甘そうに見えますね。よりおいしそうに見せるために、スーパーなどでは表を前にして並べられているとか…今度いちごを食べるときに、ぜひ見てみてください♪



## せんぞく食育日記



### 江戸千住ねぎを収穫して食べました♪

1学期、4年生から受け継いだ種を植えてから、江戸千住ねぎのお世話を続けた2年生。立派に成長した江戸千住ねぎが収穫の時期を迎えました。

本来であれば、ねぎパーティーを開いて保護者の方と食べる機会を設ける予定でしたが、コロナ禍で中止に…。

そこで、収穫した江戸千住ねぎを給食室で調理し、食べることにしました。2年生だけでなく、種をくれた4年生にもねぎをおすそ分け！みんなで焼きねぎとねぎソース（その日の給食のいかの竜田揚げにかけました）にしておいしくいただきました♡



### ～2年生の感想より～

ねぎをぬくのははじめてで、ドキドキしました。ねぎをさわってみたら、つるつるしていました。  
(こおり こなさん)

はじめてねぎをしゅうかくしたので、すこしきんちょうしたけど、ねぎぜんさんがたすけてくれたおかげでうまくなりました。  
(じゃはな ももさん)



焼きねぎ



ねぎソース



たなか るかさんの作品



とごえ たいようさんの作品

## ご家庭からのご意見を募集しています！

### 今回のテーマは…「お祝い料理」！

- ・ 進級・進学でお祝い料理を食べる機会が多い時期ですね。そこで、「わが家の定番お祝い料理！」「思い出のお祝い料理！」「お祝いの日はこんな料理を給食で食べたい！」などお祝い料理に関するエピソードを募集します。
- ・ また、テーマ外でもこんな給食レシピが知りたい！給食だよりではこんなことを載せてほしい！給食や食育、給食だよりの感想、要望などを送ってくださっても結構です。
- ・ いただいたご意見は次回以降の給食だよりに掲載させていただくことがあります。  
※ お名前を載せる場合がありますのでご了承ください。
- ・ Google フォームで回答を受付しています。右のQRコードを読み取ってご回答ください。 →

