

緑のカーテンコンテスト グランプリ 作品決定

笠間市民憲章推進協議会 健康都市づくり実践活動委員会では、夏の間の節電対策として「緑のカーテンづくり」コンテストを実施しました。個人の部、事業所の部とあわせて27作品の応募があり、厳正なる審査の結果、選ばれたグランプリ作品をご紹介します。

《個人の部》

【氏名】うちおけ みつお内桶 光夫(下郷)

【植物の種類】白ゴーヤ

今年は梅雨明けが早く梅雨明けには間に合いませんでしたが、玄関までゴーヤのカーテンを延ばしてみました。しかし、これ以上延ばすと洗濯物を干す場所がなくなるという家族の猛烈な反対にあい、これ以上延ばすことは断念せざるを得ませんでした。(笑)ですが、ゴーヤのおかげで愛犬小太郎(柴犬4才)は今年も熱中症にならずに済みました。



《事業所の部》

【事業所名】茨城県立こころの医療センター

【植物の種類】アサガオ・ゴーヤ

本格的なグリーンカーテンづくりを始めてまだ3年。「弦が上にばかり伸びる」「実の大きい種類を植えてきてネットが切れた」といった過去の反省を踏まえ、今年は「涼しく・美しく」をテーマにシンプルなカーテンを作りました。患者の皆さまにもたいへん好評で、すでに来年に向けたリクエストもいただいています。



地産地消=食べて、かさま応援!

グルメイトが行く 3 (全5回)

地産地消メニューで食卓を彩ることで、地域農業を応援する「笠間グルメイト」が、農家を訪問して、生産現場をレポートします。この記事に関するお問合せは、農政課(内線527)へ。

【今月の訪問先】

栗生産・加工
「橋本農園
やなわあ工房」



(後左から)
海野 安美さん
橋本 明子さん
(手前左から)
橋本 マチさん
雨谷 敏子さん

○11~12月には女性限定で栗ジャム作り体験ができます。2800円から(要予約)
○収穫時期(9~10月)には物産センター「山桜」(城里町)やJA直売所「土からのたより」橋本農園(要予約)にて生栗も販売しています。
【問合せ】
Tel.090-8580-3273(橋本) 不定休



【今月のグルメイト】
小林 三津子さん(左)
永田 順子さん(中)
新聞 陽子さん(右)

Q&A (グルメイトから橋本さんに聞きました)

Q1 橋本農園の栗について教えてください。

A1 品種は主に大峰、丹沢、筑波、岸根、銀寄、石槌の6種類です。面積約1.2haの栗畑には、各品種の収穫期をふまえて9月から10月にかけてお客様のご要望に応えられるようさまざまな品種を選定し、丹精こめて作っています。また、工房では栗ジャムや渋皮煮、栗ピザ等の加工も行っています。

Q2 とても大きな栗におどろきました! 栗生産のこだわりは何ですか?

A2 今年は特に粒が大きいですね。虫食い等の栗を除いたもののうち、約6割が3L以上の栗です。それにとっても甘い栗なんですよ。完熟たい肥をたくさん使う土づくりと、剪定の仕方はとても大切で特にこだわりがあります。収穫時期に、ほ場ごとに収穫量や栗のサイズを記録し、それをふまえて剪定しているんです。また、消毒は温湯消毒をしていることもこだわりの一つですね。栗は口に入るまで大変手間のかかる作物です。この手間を惜しまないことが、品質の良い栗を提供するためには重要だと考えています。

Q3 温湯消毒とはどのような方法ですか?

A3 収穫後の栗を50℃のお湯で30分加熱することにより、殺虫する方法です。一般的には臭化メチルでの薫蒸処理を行いますが、当農園では、環境にやさしい温湯消毒を行っています。温湯消毒で1回に処理できる量は16~20kgと効率が悪く、手間もかかりますが、試行錯誤しながら現在のやり方に落ち着きました。

これからも「環境にやさしく、安全なおいしい栗づくり」をモットーに、消費者の皆さまに喜んで食べてもらえる栗を作っていきたいと思っています。

インタビューにご協力いただきありがとうございました。

