

ミステリアスな莓へ栃木県

ここではイチゴを紹介しします。

◎イチゴの謎

千年以上前に書かれた『枕草子』にイチゴが登場します。

旧国名である下野国(しもつけのくに)は、現在の栃木県とほぼ重なります。古墳時代に毛野川(けぬのかわ)現在の鬼怒川(けぬのくに)が、後に上毛野国(かみつけぬのくに)と下毛野国(しもつけぬのくに)と下野国(しもつけぬのくに)と下野国(しもつけぬのくに)に分けられたとされています。

この県は、北・西部の山岳地帯、東部の山地および中央の河川沿岸平野部の三地域に大別され、北部から西部にかけての山岳地帯には日光国立公園、尾瀬国立公園があります。大消費地である首都圏という地理的な優位性を生かした農業が盛んで、県を代表する食べ物として、



とちおとめ

イチゴは分らないことが多い食べ物です。名前の由来も分からず、英名のストロベリー(ストロ)の語源についても諸説があり、また、果物として扱われることが多いものの、野菜と考えたほうがよいようです。なお、あの赤い可食部は実は花托(花葉を支える部分)の発達したもので、表面に分布する粒々が種子です。

この頃には食べられていたイチゴは野生種で、現在の種は江戸時代末期にオランダ人が長崎に伝えたオランダイチゴ。アメリカ大陸の野生種が大航海時代にヨーロッパに持ち込まれ、オランダやイギリスで交雑されたものです。イチゴとは、広い意味ではイチゴ属、狭い意味ではイチゴ属の栽培種であるオランダイチゴのこと。流通しているイチゴは、ほぼ全部オランダイチゴです。



(写真提供 栃木県)

冬から春に実をつけるのが一季成りイチゴ、夏から秋にも実の成る品種は四季成りイチゴ、あるいは夏イチゴと呼ばれます。ハウス栽培と露地栽培があり、収穫時期が異なります。一季成り品種(露地栽培)の場合、収穫期は主に初夏頃。ハウス栽培の場合は十月下旬から翌年五月頃。国内の生産はほとんどが晩秋から初夏にかけてで、多くはハウス栽培によります。もっとも需要が高まるのはもちろん、クリスマスケーキ用として十二月。

日本の主な商業栽培品種は平成二十年現在、百五十七。そのなかで、もっとも有名なイチゴは栃木県の「とちおとめ」ではないでしょうか。九州を中心に広く栽培される「とよのか」と栃木県の女峰(にょほう)が東西の横綱といわれていましたが、栃木県農業試験場が両品種を交配、さらに他品種を交配し一九九六年につくりあげたのが「とちおとめ」。現在、日本一の生産量を誇っています。

高性能浄水器  
レンタル継続中!!

安全でおいしい水を  
●たっぷり使えて月々たったの  
**1,575円**(税込)

月々1,575円で美味しく安全なお水を飲みませんか?  
容量が大きいのでふんだんに調理水につかえます。  
トリハロメタン(臭気)も強力に除去します。



いびきは病気?  
危険な常習いびき



家庭の医学

一口メモ

春眠暁を覚えずと言いますが、鼾(いびき)は困ります。いびきを病気とみるかどうかについては議論があるものの、危険な兆候であることは確かです。上気道(鼻腔・口腔・咽頭)の筋力低下や粘膜の腫れなどにより、空気の通りが悪くなって起こるのが、いびき。いびきが常習になると、最悪のケースでは、上気道が完全に塞がり呼吸ができなくなり、つまり、寝ている間に窒息死してしまうわけ。そこまでではなくても、いびきが激しいと酸素が不足するため、高血圧症、心筋梗塞といった病気を誘発します。

第一の注意点は、泥酔するまでお酒を飲まないことです。また、いびきは乾燥でひどくなるので、寝室に加湿器を備えるのもいいでしょう。

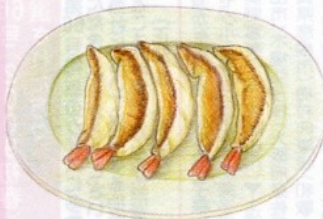
★エビぎょうざ★

〈材料〉(A)にら、蒸しエビ、炒り卵、みじん切りニンニク少々  
(B)ゴマ油少々、すりおろしショウガ少々、しょう油小さじ2分の1  
(C)生地用薄力粉500g、水

- ①AにBを入れて具をつくる。
- ②Cの生地は耳たぶくらいにこね、ラップをして20分ほどおく。棒状に伸ばし、2cmくらいに手でちぎる(しっかりこねた生地はプチンと音がします)。めん棒で丸く、うすく伸ばして皮のできあがり。
- ③皮に具を包みヒダをつけ、油を引いたフライパンで焼く。

わが家の自慢料理

〈福井市 稲郷典子様〉



ポン酢でいただきます。

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。