



幼稚園児が喜々と「ふくべ」持ち上げ



干瓢料理をズラリ紹介

干瓢取組み放映

まるつね幼稚園児体験で

先に高校生による「干瓢作り体験」を行なった(株)まるつね(栃木県壬生町、戸崎泰秀社長)は、今度は地元幼稚園の園児による体験

を実施、その模様を中心にNHK総合テレビが7月27日朝「おはよう日本!」で取り上げられ、併せて同社の「特産干瓢」に対する姿

贈られた。
同会は干瓢産地情報の交換などを実施。

テレビで

候のもと、主産地・下野市の生産農家から中継。30年間、わたって生産、シーズ

が分担して作業をするサマなどを10数分にわたって放映した。

国産干瓢はかつての十分の1になったが、伝統の火を消したくない、との思いが伝えられた。

また「干瓢の pasta 風」

勢が放映された。

まず幼稚園生が大きくなった「ふくべ」を収穫する模様などが放映されたあと、特産干瓢を守るため、同社が栽培、剥き加工から乾燥まで手がけ、この技術習得を社員にさせていることなどを紹介。

ついで昨年秋季開催の「干瓢料理コンクール」で優勝した宇都宮短大付属高校生による「干瓢料理」を紹介。

伝統の干瓢が農家の高齢化、後継者難で減少していくのを傍観せず、業者が前向きで取り組んでいるサマを伝えた。

は毎朝4時から作業を再

等の料理も2種類紹介され