



驚きのこの大きさ

あまおう

福岡県が日本一のイチゴを目指して誕生させた品種で、「とよのか」の後継種。どかんと大きく、丸みのある形と光沢のある赤色が印象的だ。口の中で果汁があふれる濃厚な味わい。「赤い、丸い、大きい、うまい」の頭文字から名づけられた。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 福岡県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



さがほのか

佐賀県の代表品種。みずみずしさと大きめの果実、ほどよい硬さに白い果肉が特徴で食べごたえ感が残る。強い甘みと少ない酸味のハーモニーが口の中いっぱいに広がり、イチゴの味と香りを楽しめる。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 佐賀県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



さっぱりした味わい

ゆめのか

愛知県生まれの品種。「みんなの夢がかなう、おいしいイチゴ」という意味を込めて命名された。甘みと酸味のバランスが絶妙で、さっぱりとした甘さが楽しめる。鮮やかな赤色で果肉も淡い赤色。果汁が多いわりに、ほどよい硬さがうれしい。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 愛知県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |

静岡県のツートップ

あきひめ 章姫

静岡県の民間育苗家により誕生。同県を中心に東日本で多く栽培されている。ややスリムで長めの形に、薄紅色と大きめの果実、あっさりした甘みが特徴だ。食感はやや軟らかめで口当たりがよい。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 静岡県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



静岡県のツートップ

紅ほっぺ

静岡県を代表する品種。ほっぺたが落ちるほどのおいしさから名づけられたとか。果実は鮮やかな赤色でジューシー、その大きさに驚かされる。果肉も赤くなり、糖度の高さと甘さの中にも主張しすぎない酸味のバランスが抜群で魅力的だ。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 静岡県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



香川県のエース

さぬき姫

香川県が待ち望んで誕生させた新品種。たくさんの人にかわいがってもらおうと平成17年に命名された。甘さが最大の武器ながらもさわやかな酸味も楽しめ、ジューシーで豊かな香りや深みのある甘さが味わえる。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 香川県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



いろんなイチゴがあるんだね!

シェア NO.1

とちおとめ

「いちご王国」栃木県が、日本一の座を守るべく闘志を燃やし、女峰の後継種として誕生させた。大きめの果実に少ない酸味と強い甘さが絶妙。初出荷時から大人気で、昨年22年を含む過去7年間、全国で苗の作付けシェアNo1に輝いた。



| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 栃木県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |

イチゴの定番

とよのか

主に九州や西日本で栽培されてきた。以前は「東の女峰、西のとよのか」と絶賛されたほどだった。今では後継種に地位を奪われたものの、定番の味として大健闘している。大粒で酸味が少なく、ほどよい甘さが特徴だ。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 西日本 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



イチゴ界のプリンセス

さちのか

「とよのか」と「アイベリー」を掛け合わせ、農水省の久留米試験場で誕生した。濃い赤色と香りのよさ、食べごたえのあるしっかりとした果肉、安定した糖度の高さに少ない酸味が生み出す濃厚な味わいに、全国でもトップクラスの人気を誇る。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 西日本 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



奈良県のルーキー

あすкарぴー

奈良県を代表する品種。宝石のような色と光沢で、別名「赤い宝石」とも。甘みと酸味のバランスがよく、ジューシーで豊かな香りが特徴だ。果肉はやや硬めでサイズは大きめ、見た目にもうれしい県民御用達の一品。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 奈良県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



キラリ輝く甘い宝石

ことか 古都華

昨年平成21年7月に命名されたばかりの、奈良県の新品種。濃厚な味が楽しめる糖度の高さと、濃厚甘い香りがポイント。果肉は硬めで歯ごたえがある上、日持ちもよくて味のばらつきが少なめと、はなまる級のうれしさだ。

| | |
|-----|----------|
| 登録地 | 奈良県 |
| 果肉 | 硬い 柔らかい |
| 味 | 甘み 酸味 |



イチゴのおいしい食べ方を知っているかな?

赤くてかわいいイチゴを手にとり、至福のひととき。今にも食べようとするあなた! ちょっと待って! イチゴにはおいしい食べ方があるのだよ。

甘いイチゴの余韻を楽しむためにも、ヘタ(葉)を取った部分から食べるのが一番。三角形のようなイチゴは、とんがった部分に向かって糖度が高くなっているから、口の中でじわじわと甘さが広がる。



水っぽくならないように洗う際には気を付けて! 信頼できる農家さんから購入したら、洗わずに食べるのがお薦めだ。

イチゴって、果物なの? 野菜なの?

驚くことなかれ、農学上では、イチゴは果物ではなく野菜なのだ。分類はバラ科の多年生草本だが、日本人好みの大きなイチゴを収穫するため、毎年、新しい苗を植え替えている。だから、野菜として扱われているのだ。

わたしたちなかまなんだよ!



イチゴの戦国時代へ突入

「東の『女峰』、西の『とよのか』」と呼ばれるほど、この2品種の勢力は強く、全国の栽培シェアをほぼ独占してきた。ところが、大きくて甘いイチゴを求めて各地で研究が始まると、新しいイチゴたちが続々と誕生。ついに、東の女王「女峰」は「とちおとめ」に地位を奪われ、あまり見かけなくなった。まさに、イチゴの戦国時代だ。

