

# 久喜のいちご



皆さんは、もういちごを食べましたか？  
いちごは11月下旬から5月頃まで味わうことができ、品種によって味もさまざまです。  
1月から4月にかけて最盛期を迎え、収穫量が増えます。  
いちごは久喜市の代表的な農産物で、埼玉県内でもトップクラスの栽培面積・収穫量を誇っています。  
地元の農家さんによって多くの手間をかけ、大切に育てられたいちごは、市内の農産物直売所で販売されるほか、県内外の各地に出荷されています。  
また、市内各地でケーキやジャム、大福などにも久喜市産のいちごが使われています。  
皆さんに、久喜市産の主な品種や魅力を知ってもらうため、市内で栽培されているいちごを紹介します。

## 他にもこんな品種が！

### あまりん (平成31年に品種登録) ★

県内で栽培されている主要な品種と比べて甘味が強い品種です。赤色が映える見た目の良さも特徴です。

### かおりん (平成31年に品種登録) ★

甘味だけでなく、酸味もあるため食べた時に味の濃さを感じます。香りが特徴的です。

### 紅ほっぺ (平成14年に品種登録)

甘味が強く酸味もやや強めで、いちご本来の甘酸っぱさを堪能できる品種です。

### かおり野 (平成22年に品種登録)

果肉は中心部まで真っ白で、カットするとフチの赤と果肉の白のコントラストがきれいな品種です。

### よつぼし (平成29年に品種登録)

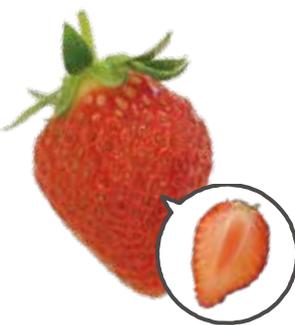
甘味が強く、酸味も適度にあるので濃厚な甘酸っぱさが味わえます。見た目がきれいなのでデザートにも最適です。

★は埼玉のオリジナル品種です。

## とちおとめ (平成8年に品種登録)

適度な酸味

安定した食味のよさと収穫量の多さで、東日本のシェア1位を獲得しています。甘味が強く、ほどよい酸味があり、果汁も豊富。果皮は鮮やかな赤色で、果肉も中まで赤く染まります。



## やよいひめ (平成17年に品種登録)

味が濃い

大粒で、果皮の色は少しオレンジがかった明るめの赤色。果肉はかたく輸送性と日持ち性に優れます。また、甘味が強くてまろやかな酸味があり、風味がよいのが特徴です。



一般的によく食べられている「やよいひめ」や「とちおとめ」の他にもさまざまな品種のいちごがありますので、それぞれの品種について説明します。見かけた際はぜひ試してみてください。