



おいしくいちごを味わうコツ

観光農園として、市内でいちご販売やいちご狩りを行っている「むさしの園並木」の並木大さん・友美さんご夫妻にお話を伺いました。

Qオススメの食べ方は？

大さん 先端部分が甘いので、ヘタをとって、頭から食べるのがポイントです。
友美さん 皆さん大粒を好まれますが、大粒よりも一口サイズの方が一気に食べられるのでオススメです。

Qおいしいいちごの見分け方は？

色付きの良さ、いちごとヘタの間のくびれ具合、艶の良さですね。大小はあまり関係ないです。

Q人気の品種は？

うちでは、とちおとめが一番人気ですね。身がしっかりしていて、甘味と酸味のバランスがちょうどいいんです。

久喜でおいしいいちごを

久喜のいちご生産者たちは一生懸命な方が多いと思います。いちご栽培は、春のいちご狩りシーズンだけ作業をしていると思われる方も多いですが、苗の世話や農薬の調節など、一年中作業があるんです。一年間手をかけて作ったいちごを、おいしいと食べてくれる姿を見るとやりがいを感じますね。

私も、毎朝ハウスに入るときは「おはよう」といちごに声をかけているんです。いい実ができていたら「良いのできたね」って。自分が手をかけた分だけいちごは答えてくれると、愛情をたっぷり注いで作ったいちご。久喜市内から埼玉県内、いずれは全国へと広めていけたらと思います。

そして若い生産者ももっと増えて、一緒にPRができればいいなと思っています。



菖蒲町いちご組合連合会
いちほらいさき
会長 市原功樹さん



いちご動画放映中！

JA南彩と莓共販部会が共同でいちご動画を作りました。いちごのおいしい食べ方や選び方などいちごの魅力がすべて詰まっています。



いちごを使った加工食品を一部紹介

久喜市産のいちごを使った加工品は市内のいろいろなお店で販売中！市のふるさと納税の返礼品でも下記の製品が取り扱われています。

紅ほっぺミルク

矢野農園で栽培したいちごを完熟で収穫し、使用したオリジナルアイスクリーム



クラルテのジャム

採り立てのいちごを使用した濃厚な味わいの低糖度ジャム

※季節の品なので、時期によっては取扱いがない場合があります。

一目で分かる久喜市産

久喜市産農産物のPRと地産地消を推進するため、シールを作成しました。



モチーフは「天王様」の提燈。伝統を引き継ぎ、つないでいく「祭」と技術を継承・発展していく「農業」を掛け合わせています。

いちご狩りや購入できる場所はこちら

いちご狩りについて

次の場所でいちご狩りが楽しめます。時期によって値段等が異なりますので、詳細は直接農園へお問い合わせください。

菖蒲グリーンセンター	☎0480-85-4444
むさしの園並木	☎0480-21-4816
莓ファームあおき	☎070-3120-5714

※このほか一部農家でも実施しています。

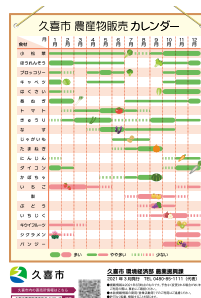
購入について

久喜市のいちごは、市内のいちご農家による直売や次の直売所でも取り扱っています。

JA南彩 久喜キラリ直売所	☎0480-25-1183
JA南彩 菖蒲グリーンセンター	☎0480-85-4444
JA埼玉みずほ さくらファーム	☎0480-44-9559

※購入できる品種については直接直売所へお問い合わせください。

市内のいちご農家などの詳細はこちらをご覧ください！



久喜市ホームページ