

STRAWBERRY

いちご



果実的野菜

主な
出荷時期

12月~6月

県内各地で地域ブランドに

全国的に品種が増え続けているいちご。
兵庫県内でもそれぞれ栽培の
工夫をし地域ブランドの生産に力を入れています。

ビタミンCが豊富で、中サイズ10個で一日の必要量を摂取することができます。
食物繊維の一つであるペクチンも含み、ペクチンには血中コレステロール値を下げ、
善玉コレステロールを増やす働きがあります。

●県指定産地／神戸西(75t)、東播(57t)、日の出(31t)、神戸北(45t)

神戸市西区

神戸西



傷まないよう丁寧に栽培 現在は「さがほのか」を導入

野菜栽培が盛んな神戸市西区では、岩岡町を中心に、鮮度と食味（糖度と酸のバランス）にこだわったいちごが生産されています。

ハウスカ栽培が主で、じつくりと土づくりをして、ミツバチによる受粉も行っています。いちごが傷まないよう、ストローがすのこ状に一直列になっている資材をいちごの下に敷くなど、大切に育てられています。

採り対応をし、神戸市場を通じて量販店や小売店へ出荷しています。

昭和40年代頃からハウスカ栽培が開始され、平成17年頃までは「とよのか」が中心でした。その後産地の気候風土に適合した品種選定を行い、「さがほのか」を中心に作り、品質や収量の向上に取り組んでいます。

西区では伊川谷町、押部谷町などでも、いちごの栽培が行われています。



野菜おじさんからひとこと

兵庫県のいちご

兵庫県のいちご栽培は、明治32年頃に大阪の玉造から苗を持ち帰り、西宮市鳴尾村内で植えたのが始まり。太平洋戦争前には栽培面積が約430haとなり、全国第1位でした。昭和27、28年頃に根腐病が蔓延し、当時の兵庫県農業試験場宝塚分場で耐病性早生種の育成に着手し、昭和35年に「宝交早生」を発表。この品種はいろいろな作型が開発され、全国に普及しました。現在、兵庫県立農林水産技術総合センターでは、「あまクイーン」「紅クイーン」を育成し、品種登録の申請中です。

購入の問い合わせ JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター TEL.078-961-1277

明石市／加古川市
稲美町／播磨町

東播



品質のよい「清水いちご」 高い栽培技術を維持

東播地区では、各地でいちご栽培が行われています。

特に明石市魚住町清水地区で栽培されている「清水いちご」は、清水川・瀬戸川流域で地下水が豊富である特徴もあり、昭和29年から栽培を始め、昭和34年に出荷組合（現清水いちご出荷組合）を結成して以来、高冷地育苗など時代に応じた各種新技術を取り入れながら高い栽培技術を維持しています。

現在も県下有数のいちご産地として知られています。

出荷は、市場出荷を中心に、JAの直売所や観光農園の実施と、多様な販売を行っています。瀬戸内海に面した温暖な気候条件で全耕地の90%が平坦地で豊かな土壌条件に恵まれていることから、近年は明石市のほか、加古川市、稲美町、播磨町においても若い生産者による栽培が広がっています。高設栽培技術等の導入により収益性の高い経営が行われています。



清水の生産者の技術でクリスマスケーキにいちごが使用可能に

高い栽培技術を誇った清水の生産者は、12月にいちごをおいしく食べることができる栽培法も考えました。クリスマスケーキにいちごが乗るようになったのも、実は彼らのおかげではとわれています。

洲本市

淡路島

日の出



濃厚な味の「鮎原いちご」 市場で量・質とも高評価

洲本市鮎原(旧五色町)で栽培される「鮎原いちご」は、糖・酸のバランスが良く、味が濃厚。品種は「さちのか」と「紅ほっぺ」が主流。「さちのか」は甘味が強く、酸度が適度にあり、果皮や果肉がかたいため、輸送性に優れています。「紅ほっぺ」は甘味が強く、酸度も適度であり、果皮や果肉が美しい紅色をしているのが特長です。

昭和20年、旧西淡町志知で、「福羽」が栽培されたのが、淡路島でのいちご栽培の始まり。昭和24〜25年に旧一宮町に「アメリカ」(加工用)、昭和30年に旧

三原町に「幸玉」などの新品種が導入されました。そして昭和35年、「鮎原いちご」が誕生。県試験場の育成品種「宝交早生」をいち早く導入し、促成・半促成・抑制栽培の作型を開発していきました。昭和45年頃には作付面積は約39haと最大になり、神戸市場では量・質ともに県内有数の産地として高評価を得ていました。

雨よけハウスや兵庫県立農林水産技術総合センターで開発した底面給水システムを活用した育苗により、炭そ病の回避に努めています。



好条件の気候で果実がしまり、棚持ちが良好

洲本市は年平均気温15.5℃と温暖で冬季も降霜がなく、また風が強いため、果実が固くしまり、極めて棚持ちが良好です。春には近隣の観光施設と連携し、いちご収穫体験を受け入れている生産者もいます。

購入の問い合わせ JA 淡路日の出 TEL.0799-62-6200



大正時代から続く産地 歴史ある「二郎いちご」

神戸市北区有野町二郎で主力の「章姫」は、糖度が高く果肉はやわらかです。もみ殻を主とした自家製の堆肥や、北区特製のいちご用の配合肥料を混用。品種本来が持つ味を引き出す努力を、日々重ねています。病害虫防除についても、でんぷんを成分にした粘着くん液剤などを極力使用。育苗では遮光ネットや底面給水などに積極的に取り組んでいます。

大正10年頃、旧武庫郡鳴尾村から苺苗を持ち帰り、旧有馬郡有野村二郎で試作したのが始まりとされています。昭和35年頃兵庫県農業試験場宝塚分

場で育成された「宝交早生」を導入し、露地栽培一本からトンネル被覆栽培やハウス栽培へ。

昭和40年代に入り、有馬街道の交通量が増え、市場出荷から沿道での直売へと変わり、観光いちご狩りも併せて始まりました。

大沢町では昭和50年まで、「宝交早生」の露地栽培で市場出荷をしていましたが、ピニールハウス導入以降は観光いちご狩りに移行。淡河町・八多町・長田町も、施設栽培が始まってから、観光、あるいは直売所での販売へとシフトしました。



搾りたての牛乳とミックスしたいちごミルクが有名

北区ではいちごジャム作りが盛んです。他に採れたていちごを薄くスライスし、焼酎割にしたり、近隣酪農家の搾りたて北神牛乳といちごをミックスしたいちごミルクが有名です。「干しいちご」や、神戸ブランドー・山田錦純米酒に漬け込んだ果実酒も評判の一品になっています。



おいしいデザートに欠かせないアイテム



いちごの デザートスープ

材料/4人分

いちご ————— 1パック(12~15個)
 グラニュー糖 ————— 30g
 はちみつ ————— 大さじ1
 グランマニエ酒 ————— 少々

①いちごのヘタを取り、グラニュー糖にまぶして15分置く。②①をツブツブが残るくらいミキサーにかける。③はちみつ、グランマニエを少々加えて、再度軽くミキサーを回す。④ガラス器に注ぎミントを添える。



フレーズ・サヴァール

A { いちごのギモーブ
(約16本分)

いちごピューレ — 66g
 レモン果汁 — 7g
 板ゼラチン — 9g
 水 — 30g
 トレハロース — 42g
 転化糖 — 74g

【その他(1カット分)】

ビスキュイ — 1枚
 いちごのソース — 適量
 いちご(カット) — 適量
 クリームシャンティ — 適量
 チョコレート(飾り用) — 適量

B { ムース・リーヌ・ピスタチオ
(約12カット)

牛乳 — 181g
 グラニュー糖 — 63g
 卵黄 — 63g
 薄力粉 — 10g
 クレームフードル — 15g
 板ゼラチン — 6g
 卵白 — 75g
 グラニュー糖 — 151g
 バター — 113g
 クリームシャンティ — 75g
 パート・ド・ピスタチオ — 30g
 キルシュ — 20g

A> ①板ゼラチンを冷水でふやかす。いちごはヘタを取りピューレ状にし、レモン果汁を加える。②①に水、トレハロース、転化糖を合わせ加熱し、ふやかした板ゼラチンを加えミキサーで泡立てる。③筒状の中に②を入れ固める。

B> ①ボウルに卵黄をほぐし、グラニュー糖をよくすり合わせ、薄力粉、クレームフードルを良く混ぜる。②牛乳を温め①を合わせクリーム状に煮、パート・ド・ピスタチオ、冷水でふやかしたゼラチンを合わせる。③バターをクリーム状にし②と合わせ、クリームシャンティ、キルシュと合わせてムスリーヌクリームにする。

組み立て> ①ビスキュイ、④、⑤を全て同じサイズにカットにする。②ビスキュイの上にピスタチオのテリーヌ、いちごのソース、いちごのギモーブ、カットしたいちご、クリームシャンティ、チョコレートを飾り付ける。