

地産地消のススメ

メイドイン大村の安全・安心な農産物～イチゴ編～

イチゴの産地といえば皆さんはどの都道府県を思い浮かべますか？実は、長崎県は全国第4位の出荷量を誇る全国有数の産地で、大村では鈴田・福重・松原地区を中心に年間500トンのイチゴが出荷されています。その多くが「ゆめのか」と呼ばれる品種。「みんなの夢のかなう、おいしいイチゴ」という意味が込められたゆめのかをぜひ一度ご賞味ください！

■農林水産振興課(内線252)

「ゆめのか」ってどんなイチゴ？

愛知県生まれの『ゆめのか』には、「みんなの夢のかなう、おいしいイチゴ」の意味が込められています。そんな『ゆめのか』の特徴とは??

- ・果皮がしっかりしているため、日持ちする
- ・ほどよい酸味があり、爽やかな味わい
- ・イラストでよく描かれる円すい形



市内の学校給食に大村産イチゴが登場！

安全・安心な地元農産物を覚えてもらい地産地消につなげようと、3月1日・2日に小学校で、7日には中学校の学校給食で、大村産のイチゴを提供します。子どもたちみんなの夢がかなうようにと願いを込めて品種はすべて「ゆめのか」です。イチゴの旬は6月ごろまで。ぜひ、この時期に食べごろのイチゴをご家庭でもお楽しみください。

生産者の声

JAながさき県央いちご部会中部支部
支部長 石川 一法さん

●PROFILE

イチゴ栽培歴30年(イチゴ栽培面積20㌥)
祖父の代からイチゴを作り続け、一法さんで三代目。



イチゴを作るときに大変なことは病気との戦いです。皆さんに楽しんでイチゴを食べてもらえるように、おいしいのはもちろん、安全なイチゴづくりを心掛けています。おいしくて安全なイチゴをたくさん食べてください!!



収穫作業中の石川さん▲

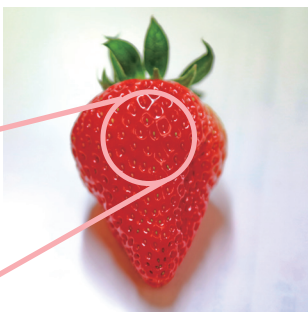
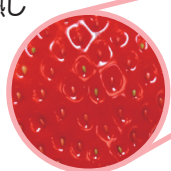
おいしい

イチゴの見分け方



▶実が膨らんで粒が埋まっている

イチゴは成熟していくなかで内側が膨らみ、粒が表面に食い込んでいきます。粒が埋まっているイチゴは熟した証しです。



▶産毛が生えている

産毛は時間が経つと落ちてしまうので、産毛が生えているのは新鮮な証拠なんですよ。



こう食べよう♪

オススメの食べ方

ひとくちでぱくり！

満遍なくイチゴのおいしさを味わうことができます。

ヘタの方から食べる！

イチゴは先端が甘いので、ヘタの方から食べていくと、最後により甘さを感じることができます。