

地産地消サポーターニュース34号

若松のイチゴが最盛期を迎えました!!



栽培方法や品種の改良により今ではほとんど1年中食べられるイチゴですが、植物としての旬は春から初夏にかけてだと知ってましたか？旬の食べものは栄養価が高くて味も良く、無理なく育つので病気にかかりにくい等、メリットがいっぱいです。

若松地区では3戸の農家が「とよのか」、「さちのか」、「あまおう」を栽培しています。間もなく出荷最盛期を迎え、5月中旬まで出荷されます。

「とよのか」は、円錐形の大粒の実で色はつやのある鮮やかな赤色、甘味・酸味に富んだ果汁が多く、特に「これぞイチゴ！」という豊かな香りは今でも絶品です。

「さちのか」は、整った長円錐形、色は濃赤で光沢があります。高糖度で香り良好、食味は濃厚でコクが感じられます。果実が固めで日持ちがするのでお使い物にもドーズ。生産者・消費者に幸あれという意味をこめて、「さちのか」と名づけられています。

「あまおう」は、福岡農業総合試験場で約6年間という長い年月をかけて研究開発された末に誕生した新品種。「とよのか」に代わるいちごとして、日本一を目指して作られました。

果実が赤くてつやが良い、形が整っていて大きい、酸味が少なく糖度が高い特徴を持つことから、「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って「あまおう」と名付けられました。

汐入の里、若松かっぱの里で販売しています。お問い合わせ先は、

「汐入の里物産館」：742-4111、「若松かっぱの里」：741-6070 です。

農家から直接購入したい場合は、「渡り瀬自然農場」：741-2248 へお問い合わせ下さい。

地産地消サポーターについてのお問い合わせは、
北九州市 農林課 (担当:尾上、藤島) TEL:582-2078 FAX:583-0594
E-Mail:shinichirou_onoue01@city.kitakyushu.lg.jp
地産地消サポーターのホームページ URL <http://www.jimoto1ban.jp/> です。
「地産地消 北九州」で検索すると出てきます。ぜひご覧ください！！

地産地消

地産地消