

前橋いちごガイド

maebashi strawberry guide

・前橋で食べられる ブランドいちご・

やよいひめ

YAYOIHIME

つややかな赤、食べごたえのある大粒。
一口かじれば、甘酸っぱい果汁が
口いっぱいに広がります。群馬の自然が育む、
みずみずしい宝石を味わってみませんか。

なりたち

「やよいひめ」は、群馬県が
育成し、平成17年に誕生し
た県のオリジナル品種です。

名前の由来

気温が高くなり、いちごの品
質が落ちやすい3月＝弥生
(やよい) を過ぎてもおいしい
実ができることから「やよい
ひめ」と名付けられました。



特徴

見た目は大粒で縦長・なで肩のきれいな
円錐形。色は朱色に近く、しっかりめの果
肉で切り口が美しいのも特徴。甘みが強く
味が濃いため、そのままでも、ジャム等に
加工してもおいしくいただけるいちごです。

楽しめる時期

おいしく召しあがっていただ
ける期間が比較的長い品種
で、11月下旬～6月末ごろま
で楽しめます。

参考文献：群馬県作成「やよいひめレポート」

いちごのひみつ

strawberry secrets

免疫力を高める 健康的な食べもの

ビタミンCが豊富で、たった6～7
個で1日分を摂ることができます。
また、腸内環境を整える食物
繊維、虫歯予防に効果的なキシ
リトールなども含まれています。

妊婦さんにも おすすめ！

お腹に赤ちゃんがいる妊婦さん
にとって大切な栄養素である
「葉酸」が多く含まれています。

いちごのヘタは食べられる？

実は食べることができるのですが、ほとんどの方は食
べません。また、ヘタのまわりにビタミンCが集中して
いるので、ヘタはなるべく小さく取るのがおすすめです。

いちごのヘタ側と先端、 どっちが甘い？

いちごは先端のほうが甘いので、ヘタ側から食
べるのがおすすめ。また、冷蔵庫で保存したい
ちごは常温に戻したほうが甘味が強くなります。

新鮮ないちごを 長持ちさせる方法は？

新鮮ないちごは、洗わずそのまま常
温で保管。気温の高い時期はキッ
チンペーパーに包み、冷蔵庫の野
菜室で保存すると長持ちします。

いちご狩りでみんなは どのくらい食べている？

いちご農家さんによると、こどもは10～
20個、おとなは30～50個、最高で90
個以上食べられた方もいるそうです！

時期によって 味が変わる

多くのいちごは、はじ
めに若い酸味があり、
もっとも甘くなるのは
旬である1月から2月
ごろ。その後、3月以
降には甘酸っぱい味わ
いになっていきます。

『いちご』でわかる 上州・群馬弁

全国的には「イ」を低く発
音するイントネーションが
一般的だと言われています
が、上州・群馬弁では「イ」
にアクセントを置きます。

いちごスイーツ いかがですか？

strawberry sweets

新鮮ないちごを贅沢に使った、
農園ならではのスイーツも！

いちごスムージー Strawberry Smoothie



いちごクロワッサン サンド

Strawberry Croissant
Sandwich



いちご大福

Strawberry Daifuku

いちごスイーツを取り扱っていない農園もあります。
詳しくは各農園の情報をご確認ください。

いちごの栽培

strawberry cultivation

栽培スケジュール



いちごの生長

9月下旬ごろに植え付けられた苗はミ
ツバチの力を借りて受粉し、11月ごろ
に開花します。収穫が始まるのは12
月の下旬から。そして3月ごろになる
と、次年度の苗を育て始めます。

いちごは野菜

樹木ではなく苗から育
ち、1年で収穫される
いちごは、定義上「果
物」ではなく「野菜」
に分類されています。

いちごの種

いちごの“つぶつぶ”
は、実はひとつひとつ
が果実。中には種子
が入っていて、それぞ
れから芽が出ます。

おいしいいちご作りのために

いちごの調子は日々変化します。前日
が晴れていると味が濃くなり、曇りだ
と水っぽい実に。よりおいしく安心
安全ないちごを作るためには、
水分と肥料の調節が大切です。

いちご狩りのすすめ

strawberry picking

スーパー等の小売店では、輸送に耐え
るために果肉が丈夫な品種や未完熟の
いちごが販売されていることがあります
が、農園では柔らかい品種・完熟のい
ちごも提供されています。また、収穫し
て間もないいちごほどフレッシュな甘味
があり、いちご狩りではその新鮮な味わ
いを堪能することができます。



農家さん直伝 いちごの摘み方

手首の回転で持ち上げるように
角度をつけて引きましょう。

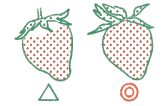


① まっすぐ引っばらないで！

おいしいいちごの 選び方

ヘタの周りまで 赤くなっている

ヘタの周りが白いものはまだ早く、
赤黒いものは熟れすぎています。



つぶつぶの周りが ぷっくりしている

十分に成長しているいちごは
色艶がよく、果肉が盛り上がっています。



ヘタが反り上がっている

鮮度がよく、糖度の高い
完熟したいちごは、
ヘタが反り上がっています。



小さい方が味が濃い

小さいいちごは
酸味があり味が濃く、
大きいいちごは果汁が多く、
味が安定しています。



取材協力してくれた 苺屋たくみ・森田さんのびっくりエピソード

実は、私はもともとフルーツが苦手で、いちごが食べられなかつ
たんです。しかしある日、農園の新鮮ないちごを食べたときに
「こんなにおいしかったんだ！」と衝撃を受け、その気持ちが
忘れられず、会社員から転職していちご農家を始めました。

