

みえの安心食材

いちご

●取材先

池田七郎さま
津市白山町

●食材説明文 (約 140 文字)

華やかに広がる香り、あふれる果汁と、すっきりとした甘さが印象的な「かおり野」。三重県が長い年月をかけて作り出した、珠玉のいちごだ。

ハウス内の温度や湿度の管理はもちろん、竹のチップを土がわりに使い、防虫効果のある植物をおく生産者のアイデアが農薬に頼らない栽培を実現させている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



三重県が長い年月をかけて作り出した、
新しい品種「かおり野」

2



生育状態や病気に直結するため、
ハウス内の温度と湿度はこまめに管理する。

3



苗を植えるのは9月頃。
収穫は11月から5月いっぱいまで。

4



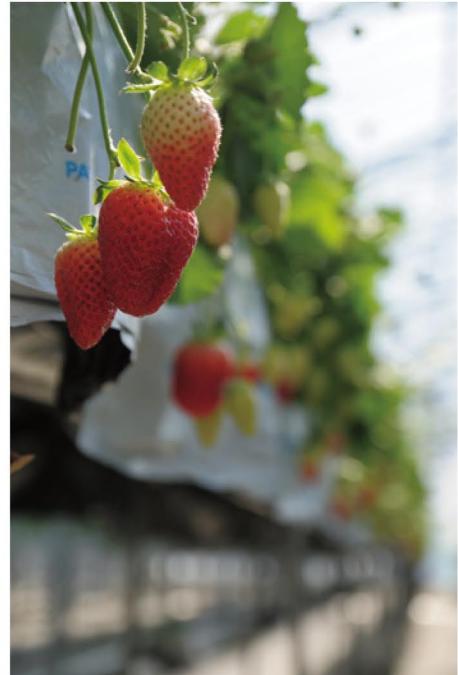
栽培台は効率よく作業を行える
高さになっている。

5



白いビニールで、日光を反射させ、
いちご全体に光が当たるようにする。

6



いちごが赤く色づくのを手助けするのは、
ふりそそぐ太陽の光だ。

7



花の大きさや柄の太さで、
実の形や大きさがわかる。

8



葉はすぼんでいる形が理想的。
元気よく光合成をしている証拠。

9



竹を細かくくだいたチップを、
土代わりに使い病気を防ぐ。

10



積み重ねられた竹のチップは、
堆肥となっていく。

11



除草剤は使わない。
雑草は見つけしだい、手作業で抜いていく。

12



よぶんなつるや、生育の悪い実を取り除き、
品質のよいいちごを作り出す。

13



かおり野は、香りがたかく、
さっぱりした甘さで、果汁が多い。

14



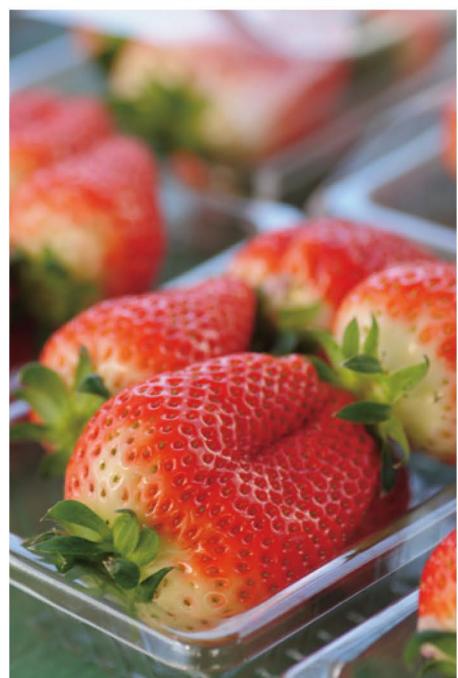
縦バージョン

15



いちごはデリケート。
傷がつかないように細心の注意をはらい収穫する。

16



サイズごとに分け、パック詰めする。

●食材写真コメント（約30文字）

17



冬の味覚「いちご」
甘い果汁が口いっぱいに広がる。

18



縦バージョン

19



別バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

20



ケーキやパフェなどスイーツには欠かせない存在。
甘みや酸味に加え、彩りにも一役かっている。

21



縦バージョン

22



アップバージョン

23



縦バージョン