




一般的なイチゴの知識

種	イチゴ
原産地	オランダ
栄養等	ビタミンC、アントシアニン等

豊橋のイチゴについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	J A 豊橋 イチゴ部会 67 名
出回り時期	11 月 ~ 6 月
種類と特徴	<p>◆品種</p> <p>主に豊橋では以下の 3 品種を出荷しています。章姫が多く、全体の 7 割ほどを占めています。</p> <p>「章姫」(交配品種：久能早生×女峰) 酸味が少なく、優しく感じる甘みで果形がきれい。 クリスマスにあわせ収穫が可能。</p> <p>「紅ほっぺ」(交配品種：章姫×さちのか) 甘みと酸味のバランスが良い。カットすると中まで赤く綺麗だが、果形が乱れやすい。</p> <p>「ゆめのか」(交配品種：久留米 5 5 号×系 5 3 1) 愛知県オリジナル品種。香りがふんわりと広がり、果形、着色も良い。クリスマスまでの収穫は間に合わない。</p> <p>※今回は章姫を見学しました。</p> <p>◆特におすすめの時期はいつですか? 1 月末から 2 月初旬頃。</p> <p>◆栽培方法は? 地面からの高さがあり、長く収穫することができる高設栽培をしています。ハウス内では、暖房機、CO₂ 施用機などを設置し、生育に適した環境作りをしています。 (参考:愛知県は、高設の普及率が高く、高設栽培が 8 割、土耕栽培が 2 割くらいです。)</p>



	<p>◆ヘタと実の間がとっくりのように伸びたようになっているのを見かけることがあります、大丈夫ですか？ 完熟してきたときに、伸びることがあります。むしろ美味しいことが多いと思います。(章姫の場合)</p> <p>◆葉の先が白くなっていることがあります、これは農薬ですか？ 農薬のあとではなく、「溢液現象^{いっえきげんしょう}」というもので、余分な水分、養分等をイチゴ自身が外に出しているものです。春先に多いです。</p>
お勧めの食べ方	<p>生はもちろんのこと・・・</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ジャム ・洋菓子 ・フルーツサンド ・ドレッシング ・フルーツサラダ 等 
出荷単位	<p>章姫の場合 階級 4L(>36g/果)、3L(>18g/果)、2L(>10g/果)、M(>7g/果)⇒秀相当 A(>36g/果)、B(>36g/果)⇒優相当</p>
流通	<p>出荷団体／J A豊橋 J A豊橋 → 長野、大一青果、豊橋中央青果市場等 小売/市内スーパー等</p>

今回お話を伺った生産者

名 称	杉浦崇久 氏 (牟呂町)
連絡先	<p>イチゴに関するお問い合わせは、 J A豊橋 営農指導課 石黒係長まで。 電話 0532-25-3550</p>