

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ので、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。

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なります。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。

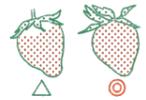


① まっすぐ引っばらないで!

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。



つぶつぶの周りがぶっくりしている

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ったんです。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。



01. いちよんいちご

@1415.farm
直売 宅配 収穫体験
富士見町時沢11 / ☎090-3602-8372
🕒9:30~16:30 / 不定休 / 🚗10台



02. 町田農園

直売 収穫体験
嶺町1903 / ☎090-4050-4468
🕒不定 / 不定休 / 🚗10台



03. HARUNOHI

@harunohi_sb
直売 宅配 収穫体験
総社町総社2729 / ☎070-1384-0015
🕒9:00~16:00 / 元旦のみ休 / 🚗10台



04. STRAWBERRY KUWABARA

@strawberrykuwa
直売 宅配
下佐鳥町283-1 / ☎070-1494-1515
🕒10:00~売切次第終了 / 不定休 / 🚗5台



05. 樋口園芸

直売 宅配
橋島町54-1 / ☎027-265-1205
🕒8:00頃~売切次第終了 / 不定休 / 🚗2台



06. アキヒロイチゴ園

直売 宅配 収穫体験
上佐鳥町855-1 / ☎027-265-2337
🕒9:00頃~売切次第終了 / 無休 / 🚗5台



07. 関口正弘莓園 「マーちゃん家(ち)」

直売 宅配
上佐鳥町879-1 / ☎027-265-3653
🕒9:00~売切次第終了 / 無休 / 🚗3台



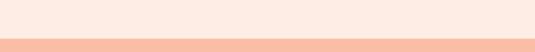
08. 関口ふくえ農園

直売 宅配
上佐鳥町1202-1 / ☎090-1995-9552
🕒9:00~売切次第終了 / 無休 / 🚗10台



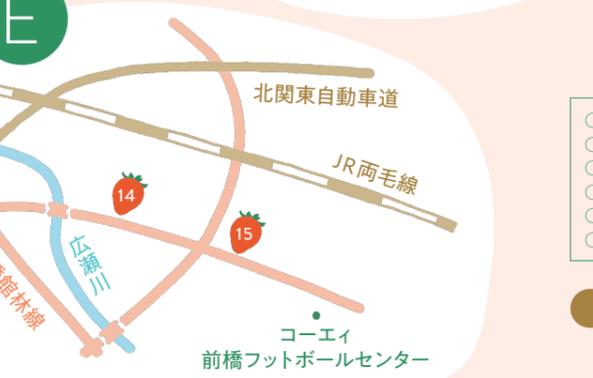
09. ストロベリーハウス セキグチ

直売 宅配
上佐鳥町1197 / ☎027-265-4540
🕒9:00~売切次第終了 / 無休 / 🚗20台



摘みたていちごを食べよう

22 strawberry farms in Maebashi



19. 'Ohelo PaPa

@ohelo_papa_15
直売 宅配
河原浜町286-1 / ☎080-6607-1675
🕒10:00~18:00 / 無休 / 🚗4台



20. 石井いちご園

直売 宅配
河原浜町1010-1 / ☎027-283-4919
🕒9:00~15:00 / 無休 / 🚗5台



21. 伊藤園芸いちごハウス

https://ichigo.itouengei.com
直売 宅配 収穫体験
上大屋町5-39 / ☎027-283-1115
🕒9:00~16:00 / 不定休 / 🚗10台



22. れいわイチゴ園

@reiwa_ichigoen
直売 宅配 収穫体験
西大室町268-1 / ☎090-1103-1009
🕒10:00~17:00 / 火定休 (シーズン外は火木定休) / 🚗40台



16. いちごの里まえばし

直売 宅配 収穫体験
今井町195 / ☎027-268-0515
🕒10:00~17:30 / 無休 / 🚗8台



17. 羽鳥農園 (よっちゃんいちご)

直売
筑井町92-1 / ☎080-8747-3725
🕒10:00~15:30 / 無休 / 🚗5台



18. あすかファーム

https://asukafarm.net
直売 宅配
小島田町119-1 / ☎080-1075-1446
🕒9:00~16:00 / 不定休 / 🚗5台

○農園を訪問の際は、必ず事前の電話確認をお願いします。
○農園ごとに収穫体験・直売・宅配の有無や時期などが異なります。
○育成状況等により、時期が変更となる場合があります。
○農園により、完全予約制で収穫体験を行っている場合があります。
○掲載を希望した農園のみ記載しています。
○掲載情報は、2023年11月30日時点のものです。

都心からのアクセス (車利用)



Googleマイマップで掲載農園の所在地が確認できます▶▶▶

前橋いちごガイド

WEB版