

奈良の

いちご

笑顔が広がる
一期一会



特集

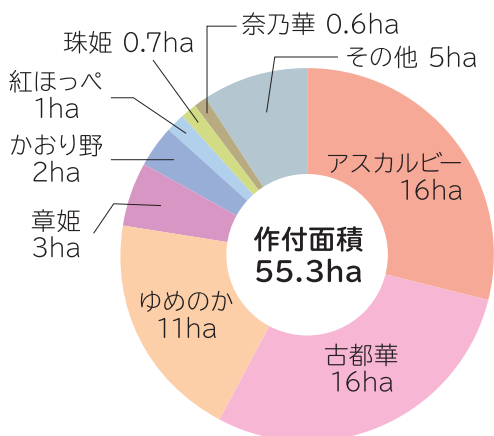
県民ニュース

奈良を知ろう

暮らしに役立つ

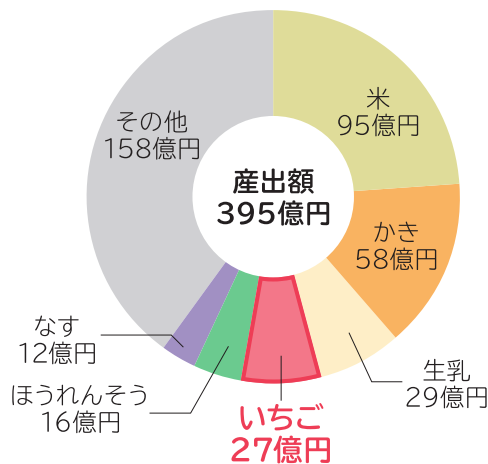
お知らせ

奈良県のイチゴ品種の作付面積 (令和3年産)



出典：令和3年産イチゴ作付面積調査（奈良県）

奈良県の品目別産出額 (令和2年)



出典：令和2年生産農業所得統計（農林水産省）

子どもから大人まで人気があり、今が旬のイチゴ。イチゴは県を代表する農産物の一つで、県内では「アスカルビー」「古都華」「ゆめのか」「章姫」「珠姫」「奈乃華」などさまざまな品種が栽培されています。

今回の特集では、県が育成したイチゴの品種や生産現場などについて紹介します。

Step 1 イチゴの品種を知ろう!

県育成品種



アスカルビー (平成12年品種登録)

甘みと酸味のバランスがよく、口に含んだ瞬間に果汁があふれるジューシーさが特徴です。



古都華 (平成23年品種登録)

「いつ食べても美味しいイチゴ」を目指して育成した品種。糖度と酸味が高く、濃厚な味わいとフルーティーな甘い香りが特徴です。



珠姫 (令和元年品種登録出願)

大きいものでは卵と同じくらいの大きさになり、他のイチゴに比べ酸味が比較的少なく、さっぱりとした甘みが特徴です。



奈乃華 (令和2年品種登録出願)

表面(果皮)がしっかりしているので、暖かい季節になっても日持ちがよく、味は甘みと酸味のバランスが良好です。

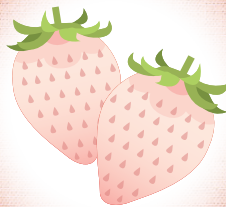
昨年末に名前が
決まったばかりの
新品种です!



ならあかり (令和3年品種登録出願)

果実はスリムで、粒ぞろいが良く、上質な甘みとほど良い酸味が特徴です。

ほかにも多彩なイチゴがあります!



白色系イチゴ

赤くならないまま完熟する品種で白色やピンク色などのイチゴがあります。赤いイチゴと組み合わせるとギフト用としても流通しています。



洞川夏いちご

夏に採れるイチゴ。甘みと酸味のバランスがよく、しっかりした食感と甘く芳醇な香り、果肉が赤く、外観が美しいのが特徴です。

Step 2 イチゴについて詳しくなろう!

イチゴ生産者

アスカルビー



堀川 真さん
(大和郡山市)

地域とともに育つ農業を目指します

イチゴ栽培は父親から跡を継いで26年目になります。農業を始める前に県農業大学校でさまざまな作物について勉強しました。今では、「アスカルビー」などを5つのビニールハウスで栽培しています。

イチゴ栽培で最も力を入れていることは土づくりです。堆肥(もみ殻や木材チップなど)を多く入れ、土をフカフカにしています。土とともに水も大切で、土に含まれる水の量に気を付けながら、計画的に水やりを行っています。その他にもできるだけ使う農薬を少なくする工夫をしています。新鮮なイチゴを皆さんに食べてもらおうと、12月~5月の収穫時期には朝3時から収穫することもあります。

イチゴ栽培以外でも地域の農業を盛り上げようと、地域ブランドの確立に取り組んでいます。また、農業の魅力を感じてもらおうと、地域の幼稚園や小中学校での農業体験の指導も積極的に行っています。これからも消費者ニーズに合ったイチゴを作りながら、地域とともに持続できる農業を目指します。

食べる時のひと工夫

イチゴは先の方が甘いので、ヘタの方から食べましょう!



イチゴ生産者

古都華



村山ファーム
村山 和磨さん
(天理市)

おいしいイチゴを安定して届けます

イチゴ栽培は祖父の代から始め、親子3代で農業をしています。本格的に農業を始める前には、県立なら食と農の魅力創造国際大学校で2年間勉強しました。今では「古都華」などを5つのビニールハウスで栽培しています。

イチゴ栽培で一番大切にしていることは土づくりです。腐葉土などの自然由来の堆肥を使い、土に含まれる栄養や水分を多くする工夫をしています。また、イチゴは害虫のダニが付きやすいので、ダニの天敵を利用し、使う農薬を少なくしています。収穫は、品質の良いイチゴをお届けするために、日の出前から始めます。

農業は天候などで収穫量が大きく左右されます。その中でも技術や工夫を積み重ね、これからもおいしいイチゴを安定して皆さんに届けられるように頑張ります。

食べる時のひと工夫

酸味の強い品種のイチゴは、チョコレートと一緒に食べるとおいしいですよ!



品種育成担当者 県農業研究開発センター



育種科 矢奥総括研究員

10年後を見据えた品種育成に取り組んでいます

奈良県のイチゴ品種育成は1965年から始まりました。これまで、収穫量が多い、安定した甘さがあるなど、特徴のある品種の育成を目指して、「アスカルビー」や「古都華」などの品種を育成してきました。

イチゴの品種育成は一般的に10年程度かかります。まず、当センター内で人工授粉して得られた種をまき、毎年数千株を育て、その中から果実の味・形・色などが良好な株を3年かけて選抜します。その後、病気に対する強さの調査、生産者による試験栽培など、いくつものステップを経て、有望と思われるものだけを品種登録出願します。

今後も生産者と消費者に喜ばれるイチゴを目指し、時代に合ったイチゴの品種育成に取り組みます。



おいしいイチゴの 選び方のポイント



今回お話を伺ったイチゴ生産者の方々においしいイチゴの選び方を教えていただきました。イチゴを選ぶときの参考にしてみてくださいはいかがでしょうか。

- ①色やツヤがいい。
- ②ヘタの根元まで赤い。
- ③ヘタが(くるっと)反り返っている。
- ④ヘタがしっかりしている。



奈良県プレミアムセレクト (奈良県農畜水産物ブランド認証制度)

「奈良県プレミアムセレクト」は、大きさや形などの基準だけでなく、品質面でも優れた特徴を持つ「とびきり」の産品とその産品を生産・販売する団体を県が設定した基準に基づいて認定する制度です。



古都華PRキャンペーンを開催中!

「奈良県プレミアムセレクト古都華」を使ったスイーツを奈良県のアンテナショップで販売します。抽選で古都華などが当たるプレゼント企画もあります。詳しくは下記へ。

時 2月14日(月)まで
所 奈良のうまいものプラザ(奈良市)
奈良まほろば館(東京都新橋)

プレゼント応募方法

- ①期間中に対象商品を購入
- ②右記のアカウントをフォロー
- ③購入した商品の写真に

「#奈良県プレミアムセレクト」、
「#古都華」、「#購入した店舗名」の3つをつけて投稿

※応募はキャンペーン対象スイーツ1つにつき1アカウント1回まで。

奈良県プレミアムセレクトアカウント



Instagram



Twitter



Facebook