

さいたまのいちごを 食べよう!

冬から初夏まで長く楽しめる本市のいちごを特集します!



埼玉県内のいちご栽培が始まったのは1954年。比企地域や南埼玉地域で拡大していき、栽培面積が全国1位になった時期もありました。

実は、本市でもいちご栽培が盛んに行われ、いちご狩りや直売でたくさんの方々に楽しまれています。

市内で栽培されている品種は、「章姫」や「とちおとめ」といった全国的に有名なものから、「あまりん」や「かおりん」、「べにたま」といった埼玉県独自のものもあります。収穫時期は11月から翌年6月まで。この間、味わいの異なる市内産のいちごが楽しめます。

本市で採れるいちごの特徴といえば、なんといっても完熟で

あること。農家の直売所や市内のスーパリーの地場産コーナーに置かれているいちごは、赤味が濃く、糖度が高い状態で収穫され、鮮度も抜群です。

埼玉県独自の品種が出てきたことは、農家のやる気にもつながっています。いちご組合長の森田泰弘さんは、「行政や農協などと一致団結して良質ないちごを作りながら、全国的なブランドにしていきたい」と話しています。本市では、市内産いちごの生産技術及び品質向上のために、2022年度から、いちごの糖度や形状、食味を審査する共進会を開催しています。こうした取組が、市内のおいしいいちごの栽培につながっているのです。

さいたま市いちご組合

市内のいちご農家が集まって、おいしく元気ないちごを实らせるために支え合っており、現在は20戸が参加しています。

毎年さまざまな勉強会や研究会を開催し、市内のいちご作りを支えています。

埼玉県オリジナル品種がすごい!

県オリジナル品種は、県内でしか楽しむことができない特別ないちごで、県ならではの品種を求める声が多くあったことがきっかけで生み出されました。「あまりん」「かおりん」という愛称の名付け親は、落語家の林家たい平師匠です!

第1回
全国いちご選手権
最高金賞受賞



あまりん

酸味がおだやかで、そのまま食べても驚くほど甘いいちご。味だけでなく、ハリがあり真っ赤でツヤツヤ輝く見た目の美しさも特徴的。ケーキやジャムなどの加工品にしてもきれいな色が保たれます。



かおりん

少し小粒ながら、香りが良くジューシー。現在、県内で栽培されている主要な品種と比べて、糖度がとても高いのが大きな特徴です。酸味と甘みのバランスがよく、濃厚なおいしさを感じられます。



べにたま

2021年に品種登録出願されたばかりで、まだ生産者も少ない「幻のいちご」。大きくて真っ白な果肉は食べごたえたっぷり。口いっぱいに広がる芳醇な香り、さわやかな酸味が魅力的。

市内産の農産物が手軽に買える!

さいたま産農産物マルシェ

おいしい
いちごの見分け方



ヘタの付け根や表面のつづぶのところまで赤になると完熟の証拠、さらにヘタが大きく反り返っているものが新鮮な証拠です。



特別開催

日時: 2月17日(土) 10時~17時
会場: まるまるひがしにほん (大宮駅東口)

いちごを始め、本市で生産された農産物や加工品など、バラエティー豊かな商品がまるまるひがしにほんに大集合! とれたての新鮮な農産物が買えるチャンスです!

この他にも、市役所や公園などで、毎月農産物マルシェを開催しています。



毎月の農産物マルシェ
の開催情報はこちら

市内の農家の声をお届け！ 聞かせて！あなたのいちご愛

地産地消の嬉しさは、なんといっても農家さんの距離が近いこと。
いちごにける想いをお聞きました。

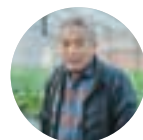


細田ファーム
(西区中釘)
ほそだ きいち
細田貴一さん



西区でいちごを作って20年以上になります。2022年度の共進会では「あまりん」を出品し、一等になりました。「あまりん」のほか、国内で最も生産されている「とちおとめ」や大粒で甘い「やよいひめ」も栽培しています。畑のそばで直販するいちごはすぐに売り切れるほど人気です。今年はハウスの面積を増やし、商品が足りなくならないようにします。市内産のいちごをぜひご賞味ください。

6年前、中央区で「あまりん」と「とちおとめ」を作り始めました。ハウスの目の前に自動販売機を設置し、うちの商品がいつでも買ってもらえるようにしています。今年は「とちおとめ」の代わりに「べにたま」を取り入れます。酸味と甘味のバランスが絶妙な品種なので、楽しみにしてください。



石川農園
(中央区八王子)
いしかわ せんぞう
石川仙三さん



森田園芸
(見沼区膝子)
もりた ともゆき
森田智之さん



花苗に加え、4年前にいちごの栽培も始めました。いちごづくりは面白く、栽培面積を毎年増やしています。品種は従来の「あまりん」「紅ほっぺ」「やよいひめ」「おいCベリー」のほか、2023年産から「スターナイト」も導入しました。収量は多く、甘味が強く酸味が少ない品種です。農協の直売所に出荷するほか、見沼区にある畑のそばでも直売しています。

見沼区でいちごを作り始めて22年、「あまりん」「やよいひめ」「紅ほっぺ」を栽培しています。市場を通さずにスーパーの地場産コーナーなどに出ているので、お客さんの声が直接伝わってくるんです。だから、自分がおいしいと思ういちごを届けた。収量が少ない「あまりん」を作っているのもそれが理由です。濃厚な味にほれました。ぜひ一度お試しください。



ストロベリー
ファーム森田
(見沼区東新井)
もりた やすひろ
森田泰弘さん

農家のおすすめいちごレシピ

- ①いちごを凍らせる。
- ②ミキサーで細かく砕く。
- ③いちご100%シャーベットのできあがり！



農情報ガイドブック「トレトリ」は、いちごを始め市内の野菜や果物、花の情報が盛りだくさん。トレトリを片手に、直売所や観光農園に足を運んでみてください！



市内で採れたおいしいいちごを使った さいたまスイーツで旬を味わおう!

スイーツのまち さいたま。パティシエがつくる市内スイーツ店
こだわりのいちごスイーツで春を先取りしましょう。

レアベリー莓のパフェ



美園イチゴのタルト



パティスリーアプラノス

所在地:南区沼影1-1-20
☎826・5656



美園イチゴのミルフィーユ

いちご狩りかき氷



駅チカイチゴ園GREENPEACEの
完熟いちごマフィン



おやつぼし

所在地:緑区東大門2-15-1
☎090・3458・9968

クラフトカフェ

所在地:南区太田窪1695-1
☎882・0696

もっとチェック! さいたまスイーツ

本市は、菓子類の消費額が高いまち。市内のおいしいおやつ情報を紹介しています。



公式 WEB



公式 X (旧 Twitter)



公式 Instagram

さいたまスイーツについて、詳しくは、
商業振興課へ。(☎829・1364 ☎829・1944)

Instagramキャンペーン #さいたまいちご2024

いちごをテーマに、皆さんが撮影した写真をInstagramで募集します。投稿した方の中から、抽選で5人にプレゼントが当たります!
市公式アカウント(@saitamacity_official)をフォローし、本アカウントをタグ付けした上で「#さいたまいちご2024」をつけて投稿してください。



応募詳細はこちら

応募期限 **2月29日(木)**

※当選された方には、Instagramのダイレクトメッセージで、詳細を連絡します。

詳しくは、広報課へ。(☎829・1039 ☎829・1018) 市公式 Instagram



今月の表紙

地産地消で
さいたまをもっと
味わおう!



市報さいたまの感想を「#市報さいたま」をつけてX(旧Twitter)、Instagramで投稿してください!
市ホームページやはがき(〒330-9588 浦和区常盤6-4-4 広報課)でもお待ちしております。