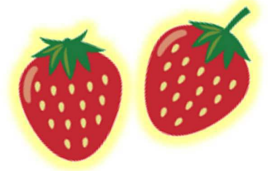


日本人はイチゴが大好き！！

子供から若い女性、そしてお年寄りまで人気の高い果物がイチゴです。

その形と色から深紅のダイヤモンドと称され、多くの人々から親しまれているイチゴ、生食での消費量はなんと世界一です。



<日本イチゴの歴史>

日本では、平安時代の延喜式にイチゴが記載されていますが、当時は野生の野イチゴが食用として利用されていたようです。現在一般的に普及している品種は、歴史的に新しいもので、18世紀にオランダにて、南アフリカ原産のチリ種に北アメリカ原産のバージニア種を交配して育成したのが現在栽培されているイチゴのルーツと言われています。

日本には江戸時代末期(1830~1840年)頃にオランダから長崎に伝えられ、当時はオランダイチゴと呼ばれていましたが、あまり人々に認識されませんでした。本格的な栽培が始まり、品種改良・育成が進められたのは明治時代になってからで、フランスから導入されたゼネラル・シャンジー種をもとに育成された「福羽」は日本イチゴの基礎を作った名品種です。

終戦後(昭和25年)アメリカから「ダナー」が導入されてからは栽培が全国的に普及し、その後新品种の「宝交早生」「春の香」等のスターが誕生しています。「宝交早生」は昭和50年代にはイチゴ全体の6割の生産量を占めていました。

日本のイチゴ史に燦然と輝く2大品種「女峰(にょほう)」「豊の香」は色んな品種が混在していた1880年代半ばに登場していますが、食味の良さ、粒の大きさ等で他の品種を圧倒していたことから、この2品種で全国生産量の9割を占めるまでに成長し、東の「女峰」、西の「豊の香」の二強時代が永年に亘り続きました。しかしながら育成から14年以上経った時点で、各県試験場などによるイチゴの品種改良はめざましく、最近では生産県を中心に優秀な品種が出てきました。

東では「女峰」に変わって「とちおとめ」が急激に増え、西では人気の高かった「豊の香」にも陰りが見え始めており、「さちのか」「さがほのか」への品種更新が始まっています。

また、東西の2大品種に続き「あきひめ」「あすかルビー」等、それぞれが育成された主産県でのシェアを高めてきています。

<品種>

普段はほとんど気にせず食べているイチゴにはたくさんの品種がありますが、その中で最近多く出回っている主なものを紹介します。

★章姫(あきひめ)

静岡県生まれ。「久能早生」と「女峰」の交配種で、1992年に登録された新しい品種です。

果実は大粒で、すらりとした長円錐形をしていて、艶のある濃い橙赤色の実をつけます。また、果汁が多く、果肉はやや柔らかくジュシーで、酸味が少なくその分甘さを感じます。

甘味の濃いの特徴で、中部地区の各産地では「女峰」からの世代交代が急速に進んでいる品種です。

★紅ほっぺ

粒が大きく鮮やかな紅色をしていて、果肉も赤くなるのが特徴です。糖度が平均12~13度と高く、たっぷりの甘みの中に適度な酸味が調和しています。

「紅ほっぺ」という名前には、ほっぺが落ちるくらいコクがあり美味しく、また、親しみを持ってもらえるようにという願いがこめられているそうです。非常に人気が出てきた品種で、最近では各地で栽培されるようになり生産量が増えてきています。果実は長円錐形で章姫程ではありませんがかなり大きくなるのが特徴で、果実の中まで赤く、果心部分も赤い色をしているのも特徴です。果肉は章姫よりもやや固くしっかりとした食感があります。甘みだけでなく酸味とのバランスも良くコクがあってとても美味しいイチゴです。

★豊の香

福岡県生まれ。農水省野菜試験場、久留米支場で「ひみこ」と「春の香」を交配して育成され、1984年に登録された品種で、九州を始め暖地で促成栽培に適する品種として西日本各地で栽培されています。

果実は、丸から円錐形の大きい実がつき、光沢のある鮮紅色となります。

香りが強く、甘味・酸味が調和しているとても美味しいイチゴで、長きに亘ってイチゴの最高傑作品と言われ続けました。

★さちのか

福岡県生まれ。「豊の香」と「アイベリー」の交配種から選抜して育成され、西日本を中心に拡大している新興品種です。

果実の大きさは「とちおとめ」「豊の香」に比べるとやや小さいが、果形は良く整っていて、光沢・着色に優れ、外観も美しい。

また、甘さは安定して高く、肉質は緻密で日持ちが良いことから、「豊の香」の後継品種として期待されています。

★さがほのか

佐賀県生まれ。平成3年に佐賀県農業試験研究センターで大粒の「大錦」と「豊の香」とを交配して開発育成され、平成9年に「佐賀2号」として品種登録。その後平成10年10月に県とJAでは、この品種の振興を図るためブランドイメージのある「さがほのか」と名称を変更し、期待の新品種として売り出しています。

この品種の特徴は、甘さに加え形が整っていて、果肉が硬い等で、傷みにくく輸送性にも優れていることから「豊の香」に変わる品種として有望視されていて、今では佐賀県全体の72%の栽培面積を占めるまでになっています。

<効能>

イチゴは手間いらずで簡単に補給できる高いビタミン源があります。ガン等の病気予防だけでなく、美肌づくりやストレス解消にも高い効果があると言われています。

特にペクチン(食物繊維)は、血中のコレステロール値を下げ、善玉コレステロールを増やす働きがあり、成人病の予防に有効です。

また、酸味に含まれるメチルサリチル酸には頭痛、神経痛等の痛みを止める働きもあります。

<食べ方>

そのまま食べるには、ヘタをつけたまま手早く洗うのがポイントです。ヘタを取ってから洗うと水っぽくなりますし、また、水に長く接していることでビタミンCが流出してしまいます。

イチゴはさつと水洗いするだけで食べられる手軽さも魅力ですが、牛乳(＋砂糖)、ヨーグルト、練乳をかけて食べるのも一般的です。