

旬の贈り物

Fresa! Fan! Fresh!  
Friendly! Fine! Freedom!

好評! 企画紙面「Fresa」

フレッサ 下野新聞 読者倶楽部

Fresa

\*「フレッサ」とは、スペイン語で「イチゴ」のこと。私たちの故郷・栃木県が長年にわたり  
全国生産量1位を誇る県の代表的なくだものを倶楽部の名前としました。

フレッサ 2024年2月 編集・制作:下野新聞社販売部 fresaclub.jp February 2024 vol.05

いいとちぎ。

ロイヤルクイーン  
2パック入り

A賞  
3名様

あの「女峰」の開発者が新たに作り上げたいちごです。全体に赤みをおびて熟すいちごなので、中まで赤いのが特徴。果肉をかじると、ジュワーとたっぷりの果汁があふれ、香りとともに甘さが豊かに広がります。ロイヤルクイーンを一度、ぜひご賞味ください。  
株式会社エバーウィングス 壬生町表町7-36

PRESENT  
プレゼントキャンペーン

ドド〜ンと豪華に  
64名に当たる

誰でも応募できる!

ご応募は「ハガキ」または「とちぼ(LINE)」で!

LINEでシンプル  
カンタン応募!

●ご応募は「ハガキ」または「とちぼ(LINE)」で  
①希望賞品(3つまで、記号) ②郵便番号 ③住所  
④氏名 ⑤年齢 ⑥職業 ⑦電話番号 ⑧新聞購読の有無  
を明記の上、下記までご応募ください。  
●当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。  
●プレゼントのご応募に際して、  
下野新聞の購読は条件ではございません。

【応募〆切】2024年3月11日(月) 必着  
【宛先】〒320-8686 宇都宮市昭和1-8-11  
下野新聞社 販売部「フレッサ vol.5」プレゼント係

※なお、ご記入いただいた個人情報は、抽選、賞品の発送、応募集計・分析に使用し、下野新聞社の「プライバシーポリシー」に則って適切に管理します。賞品の特性により発送元が下野新聞社でない場合は、発送に必要な情報を発送元に提供する場合があるためご了承ください。 ※写真はイメージ。実際の内容とは異なる場合がございます。

植物工場のいちごの  
フローズン  
ヨーグルトアイス  
8個入り

B賞  
3名様

独自の植物工場水耕栽培システムにより、不可能と言われた「いちご」の  
無培地水耕栽培に成功しました。原材料として、完全農業不使用の安心  
安全な植物工場のいちごを50%使用しております。香料、着色料は一切  
使用しておりません。  
株式会社田代製作所 足利市榑崎町119-6

ジェラートマスモ  
栃木県産  
いちごジェラートの  
食べ比べセット

C賞  
5名様

栃木県が誇る「とちおとめ」「夏おとめ」「スカイベリー」のいちごを贅沢に使用  
しました。栃木の契約農場で品質管理した牛乳をふんだんに使用、しっかりと  
した果肉感、舌の上でとろけるジェラート、見て楽しい、特別な一日にぴった  
りのスイーツです。  
福田屋百貨店 宇都宮市今泉町72

恋するいちご赤箱  
(10個入り)2箱セット

D賞  
5名様

上品な甘酸っぱさが特徴の「とちおとめ」をフリーズドライにしました。サクッ  
とした食感のいちごを、ホワイトチョコでコーティングしました。栃木県産「とち  
おとめ」を100%使用した、いちごが主役のお菓子です。  
株式会社静風 真岡市台町11-8

生どら焼き  
(とちおとめ2倍)  
10個入り

E賞  
10名様

地元栃木県産の完熟「とちおとめ」を贅沢に使った生どら焼きは、粒感を出すた  
め通常よりも大粒いちごをたっぷり使用。生クリームにいちごジャムを2倍混ぜ  
た、こだわりのいちごクリームを自慢のもちもちの皮に挟みました。  
御菓子司 樹金 宇都宮市戸祭元町1-1

三つ星いちごの  
ランドグシャ  
16枚入り

F賞  
10名様

栃木県が生んだ高級いちごの「スカイベリー」を使用した、おすすめの一ちごス  
イーツです。サクッと食感のチョコレートとティラミスケーキのほろ苦さと、スカ  
イベリーの甘酸っぱさが楽しめるチョコレートのお菓子です。  
株式会社 葵乃庄 日光市鬼怒川温泉大原 731-26

益子陶芸美術館 企画展  
開館30周年記念 ジュリアン・ステアと加守田章二  
「うつつ」の必然性 (4月7日まで)開催中

G賞  
ペア券  
×10名様

イギリス・プリストル生まれで現代  
イギリスを代表する陶芸家のジュ  
リアン・ステアと日本の近代陶芸  
の寵児として知られる加守田章  
二。この二人の陶芸家の共通点  
として、「うつつ」を作り続けている  
ことが挙げられます。作品を通して  
二人の作家の作る「うつつ」の必然性  
を探っていきます。  
益子陶芸美術館  
益子町大字益子3021

栃木県博物館 企画展  
第138回企画展「メジャーもマイナーも大公開!  
とちぎ江戸絵画の底力〜珠玉の上野記念館コレクション〜」  
(第1期 4月27日〜6月2日まで 第2期 6月8日〜7月15日まで開催)

H賞  
ペア券  
×10名様

上野記念館コレクションのなかから、  
とくに栃木県地域ゆかりの江戸  
絵画に焦点を当てて紹介します。  
さらに、関連する栃木県立博物館  
の収蔵品等も展示し、第1期と第  
2期をとおして魅力あふれる「と  
ちぎ江戸絵画の底力」を多角的に  
紹介します。  
栃木県立博物館  
宇都宮市睦町2-2

茨城県近代美術館 企画展  
英国キュー王立植物園 おいしいボタニカル・アート  
食を彩る植物のものがたり(4月14日まで)開催中

I賞  
ペア券  
×5名様

イギリス王室ゆかりの庭園で世界  
有数の植物研究機関でもある英国  
キュー王立植物園の協力のもと、  
ボタニカル・アートの中でも特に  
野菜や果物、茶、コーヒー、ハー  
ブ、スパイスといった「おいしい」植  
物を扱った作品をご紹介します。  
茨城県近代美術館  
水戸市千波町東久保666-1

東京都美術館 特別展  
印象派 モネからアメリカへ ウスター美術館所蔵(4月7日まで)開催中

J賞  
ペア券  
×3名様

アメリカ・ボストン近郊に位置するウスター美術館の、ほとん  
どが初来日となる同館の印象派コレクションを中心に、モネ、  
ルノワールなどフランスの印象派や知られざるアメリカ印象  
派の魅力に触れていただく貴重な機会となります。  
東京都美術館 東京都台東区上野公園8-36  
※土日・祝日及び4月2日(火)以降は日時指定予約制(当日空きがあれば入場可)

下野新聞  
電子版

下野新聞  
SOON 有料版  
Shimotsuke Original Online News

が無料!

1家族1IDの登録で3人まで同時にご利用いただけます!

しもつけID 登録方法

●すでに併読プランをご利用いただいている方は新たな手続きは不要です。

1 「下野新聞電子版」で検索、またはQRコード  
から「下野新聞電子版」のページにアクセス。

2 「新規登録」ボタンをクリック。表示されたページを確認しな  
がら一番下までスクロールしてください。

3 「サービス/プラン」から「下野新聞電子版 併読プラン※1」  
を選択し「次へ」。

4 ログイン情報となるメールアドレス、パスワード、会員情報を  
入力し「次へ」。

5 新聞購読情報(新聞ご契約者名および新聞販売店名)を入力。  
登録情報をご確認の上、「□上記項目について理解しました」  
「□利用規約に同意する」にチェックを入れ、「登録する」ボタ  
ンを押すとお申し込み完了。

6 スマートフォンにアプリをインストールします。App Store、  
Play ストアで「下野新聞電子版」と検索してください※2。

7 アプリにログインする際、ご登録いただいた「しもつけID」  
(メールアドレスとパスワード)を入力。下野新聞電子版を  
ご利用いただけます。

※1 併読プランは、販売店を通じて下野新聞を定期購読している方のみ契約できます。郵送の場合は併読プラン  
を利用できません。  
※2 一部対象外の機種もあります。インストール後、ログインしないまま利用できるかご確認の上、お申込み  
の「しもつけID」にご登録ください。  
※しもつけIDのご登録は販売店ではお受けできません。ご自身で登録をしてください。

SOON有料サイトも無料で

下野新聞電子版利用者はSOON有料サイト(月額275円)も無料で読めます。購読  
者でSOON有料サイトご契約の方は、契約を解除の上、電子版併読プランにご登録  
ください。

●法人でのご利用料は、新聞購読料+月額1,223円(税込)です。 ●新聞を購読されていない場合は、電子版単独プラン(個人契約)/月額3,564円(税込)でのご利用となります。

お問い合わせ先 下野新聞社デジタル局企画開発部 電話:028・625・1041(平日午前10時〜午後5時) メール:member-support@shimotsuke.co.jp

Fresa

2024.2.26

vol.05

Fresa

下野新聞読者倶楽部

企画・制作 下野新聞社販売部

# 個性いろいろ“いちご王国”が誇る 粒ぞろいのイチゴたち

栃木県は、1968年から連続生産量日本一を誇るイチゴ。

「とちおとめ」「とちあいか」「スカイベリー」と、

全国に知れ渡る有名品種が数多い。

栃木のイチゴのおいしさの秘密を探ってみよう。



## 畑の宝石 「ロイヤルクイン」

香り高く濃厚な味わいと、みずみずしさを併せ持つ  
ワンランク上のイチゴとして全国の有名百貨店や  
スーパーなどで販売されている畑の赤い宝石、開発者と生産者の  
執念と愛が詰まったイチゴ「ロイヤルクイン」を紹介する。

「ロイヤルクイン」の生みの親は「女峰」を開発した故赤木博氏。いちご王国、栃木の礎を築いた逸材だ。およそ20年前、さまざまな品種をかけ合わせた1万6000粒もの種を蒔き、そこから選抜された苗をさらに品種改良することとでロイヤルクインを生み出した。赤木氏とともに開発から携わり、現在は苗木の生産、栽培指導、観光農園を運営するストロベリーガーデンロイヤルの福田正孝さんは、「酸味と甘みのバランスに優れ、香りが高い。何と言っても口に含んだ瞬間に広がるジューシーさはピカイチ」とロイヤルクインを手放して褒める。現在は、国内30近くの農家が生産している。当初は東京のみの出荷だったが、このおいしさをもっと広めたい。地元

に愛される品種にしたいと、ごく少量ではあるが県内でも販売している。

福田さんは、いちご狩りにきたお客さんの「おいしい」という笑顔に作りがいをを感じる。生産者とお客さんが直接つながってほしいと、観光農園用の品種として全国に広めていきたいという展望を描く。美しい深紅の色合いとジューシーさ。そして耐病性を兼ね備えたことで、減農薬栽培を可能にした。しかし栽培には細心の注意が必要で、経費も掛かる。それでも作り続ける理由をおいしく「からこと」につこりと笑う。ほかに類を見ない唯一無二のイチゴ「ロイヤルクイン」が、とちぎイチゴの新しい時代を築いていく予感大である。



表面はやや硬めだが、かじるとやわらかく果汁がたつぷり。その食感とおいしさを生み出しているのが、水を抑えるという独自の栽培方法にある。いちご栽培のプロたちが、とことん水にこだわり、手間ひまをかけて、いいなに作り上げている。



ストロベリーガーデンロイヤル 福田正孝さん。  
「市場への出荷だけはお客さんの顔は見えないが、農園に訪れたお客さんの反応を直接見ること、作り手のやりがいにつながる」と話す。

### ストロベリーガーデンロイヤル

■住所／下都賀郡壬生町表町1978-1(ナビには、栃木県壬生町表町14で入力)  
■tel／0282-21-8210  
■営業時間／販売9:00～15:30／イチゴ狩り10:00～15:30  
※直売所は完売次第終了。イチゴ狩りは要予約  
■定休日／水曜日 ※生育状況により水曜日以外の臨時休業有



高設栽培のためしゃもこなくいちご狩りができるので、お年寄りでも負担が少ない。通路も広く取られているため、ベビーカーも通りやすい。家族で訪れるのに最適。

### 他県のイチゴ

日本のイチゴ品種は約300種あるといわれる。今も続々と新品種が開発されている。日本各地の人気のイチゴを紹介。

#### 福岡県 あまおう

サイズが大きいのが特徴。丸みがあり、やや濃い紅色をしている。果肉はかためで果汁が多く、甘味と酸味が調和している。

#### 佐賀県 いちごさん

2018年にデビューした新しいイチゴ。美しい色と形、華やかでやさしい甘さ、果汁のみずみずしさが特徴。

#### 熊本県 ゆうべに

大玉できれいな円錐形。香りが強く、酸味はやや控えめなので甘さが引き立ち、果汁たっぷりの瑞々しい食感が特徴。

#### 群馬県 やよいひめ

サイズが大きいので、きれいな円錐形。甘味が強くまろやかな酸味があり、風味のよいイチゴとなっている。

#### 茨城県 いばらキッス

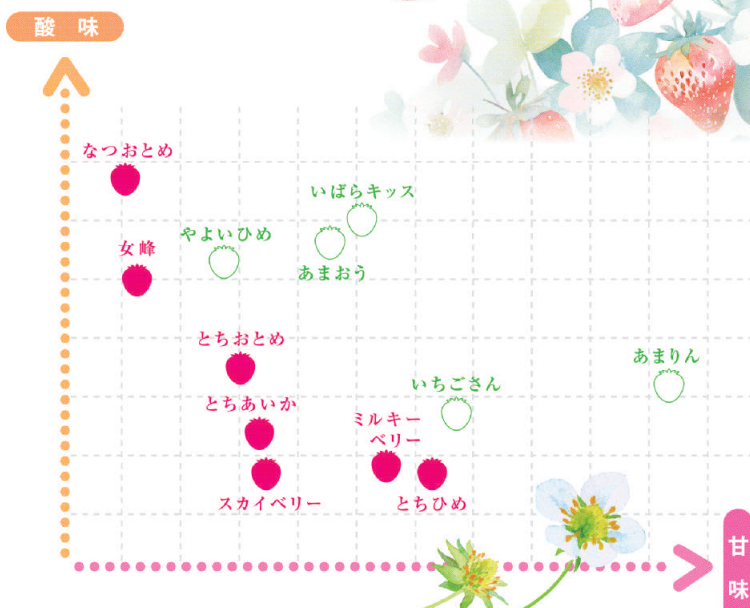
果形はやや長め。糖度が高く、酸味とのバランスに優れている。実の中心部まで柔らかく果汁がたつぷり。

#### 埼玉県 あまりん

糖度が高く、酸度が控えめで食味のよい品種。一部量販店が扱うが、埼玉県内の観光農園や庭先直売での販売が中心。

## バランスが抜群! とちぎのイチゴ

### 甘味、酸味チャート



### 栃木のイチゴ

#### とちあいか

「葉酸を含む」「酸味が少なく甘さが際立つ」「断面がかわいいハート型」という特徴がある。甘さを味わうために、ぜひ「そのまま」食べてほしい。

#### とちおとめ

生食にもスイーツにも適した万能イチゴ。味が濃く、果汁たっぷりで味わい。甘みと酸味のバランスがとれた果肉は、冬の「栃木」に降り注ぐ、太陽の恵みそのもの。

#### スカイベリー

「大きい」「美しい」「おいしい」三ツ星イチゴ。ジューシーで上質な味わい。自分へのごほうびや大切な人への贈りものにぴったりな「ハレの日」イチゴ。

#### とちひめ

栃木県内の観光いちご園でのみ食べることが出来る幻のイチゴ。皮がやわらかく、大粒で中まで赤い。ジューシーで甘みが強いのが特徴。

#### ミルキーベリー

ミルクのように白い、「いちご王国」初の白イチゴ。酸味が少なく、独特のまろやかな食感と甘さが特徴。

#### なつおとめ

夏場に収穫できるイチゴ。酸味が程良く、夏のジェラートなどスイーツにも最適。縦に切ると中心が赤いハート型になる。

### 一世風靡した「女峰」の今 四国で元気になっています!

クリスマスケーキと言えばイチゴのデコレーションケーキ。そして1990年代ごろからケーキのイチゴといえば「女峰」だった。子どもたちにとって、ケーキに乗った女峰はまさに「赤い宝石」だった。クリスマスに間に合うように、栃木県農業試験場職員の赤城氏が開発したイチゴが女峰だ。出荷が12月上旬に前倒できたことと、甘みと酸味がケーキとの相性が良いことから需要が拡大。最盛期には県内99%、全国50%の作付面積を女峰が占めた。その後、同試験場で品種改良を継続した結果、「とちおとめ」が生まれた。経済性や育てやすさなどの点で女峰から切り替わるようになった。今では全国のイチゴ全体のわずか1%程度の生産量にまで減少。本県ではほとんど作られていない。

その女峰。香川県で現在も元気であることが分かった。ほどよい酸味のある女峰はケーキやお菓子などの加工用としての需要が高く、業務向けにいまだに重宝されている。本県を「いちご王国」へ導いた赤い宝石・女峰は、遠い四国の地でしっかりと息づき、今でも人々の心を躍らせている。

いちご狩りの前に抑えておこう!

今が旬!  
いちご狩り  
情報



5月のGWごろまで可  
地域によって違いがありますが、栃木県内では、おおよそ1月～5月のゴールデンウィークごろまでという農園が多いようです。

事前予約がおすすめ  
週末は早い段階から予約がいっぱいになってしまつて、キャンセルが出る場合もあるので、急遽行きたいなと思った場合でも、一度連絡してみるのもいいかもしれません。

スニーカーや普段の服装で  
観光用の農園は、比較的高級な栽培のところが多いため、足場が汚れることはほとんどありません。ただし、ヒールのある靴は畑に穴を空けてしまう恐れもあるため、できるだけ底が平らな靴やスニーカーを履くことをおすすめします。また、ハウスの中には暑かったり、寒かったりさまざまなので、脱着できる服装がベストです。

テッシュやハンカチお忘れなく  
テッシュやハンカチは、比較的清潔な場所にあるイチゴの果汁が手や服に付いてしまつた時に拭くことができて便利。また、4月～5月ごろは暑い日もありますが、持ち帰り用のクーラーボックスがあると安心です。

初心者でも簡単に摘める  
農園の方が摘み方を教えてくれるので、心配いりません。多くの場合、ハサミを使わず手で摘むことになるので、お子さまでも安心して摘むことができます。

先端が赤くなると甘い!  
品種によっても若干の違いはありますが、一般的には以下の3つが挙げられます。「果実の先端部まで色が鮮やかに赤くなるもの」「2つ目は、果肉がうっすらと盛り上がり、3つ目は、ハタが反り返っているもの」です。

ストロベリーガーデンロイヤルの福田さんは、上記の3つに加えて、先端がいくつかに分かれているものもおいしいですと教えてくれました。