



宮城県には全国に誇るおいしい食材がたくさんあります。今号も自慢の食材をご紹介します。

品種いろいろ 「イチゴ王国みやぎ」 イチゴ



宮城県のブランドイチゴ

「仙台いちご」のブランド名で親しまれている県産イチゴの生産は、昭和初期に亘理町吉田地区に導入されたことから始まりました。現在は、亘理地域(亘理町、山元町)や石巻地域(石巻市、東松島市)などで盛んに生産されています。

県内でも比較的温暖な亘理地域は、東北屈指のイチゴ産地です。東日本大震災の津波により大きな被害を受けましたが、大型ハウス群「いちご団地」が整備さ

れ、最新鋭のシステムと、これまでの栽培経験を結集し、宮城のオリジナル品種「もういつこ」をはじめとするさまざまな品種を栽培しています。

笑顔を運ぶ奇跡の一粒 「もういつベリー」

「もういつベリー」は、「もういつこ」と、イチゴの定番「とちおとめ」を掛け合わせて開発され、平成29年にデビューしました。「にっこにベリー」という名前には、「作り手、売り手、食べる人、全ての人が笑顔に」という思いが込められています。果肉が中心まで鮮やかな赤色で、イチゴらしい美しい円すい形が特長です。甘みと酸味が調和した味わいで、加工しても型崩れしません。



おいしいイチゴの見分け方

全体が艶やかな赤色で、みずみずしく、ヘタがピンとしているものを選びましょう。水洗いすると果皮が弱るので、ヘタを取らず、食べる直前に洗うことがポイントです。

また、イチゴは日持ちしないので、購入後は早めに食べるのがお勧めですが、冷蔵庫で保存する場合は、乾燥を防ぐためにラップで包むかビニール袋に入れて、洗わずに野菜室で保存しましょう。

イチゴ狩りの季節が始まります

主産地である亘理地域や石巻地域のほか、仙台市や栗原市など県内各地の農園や施設では、早いところでは例年12月下旬からイチゴ狩りが始まり、6月頃まで開催されます。施設によっては、いろいろな品種を食べ比べることもできます。これからますますおいしくなる宮城のイチゴを、ぜひ味わってみてください。

◎ 食産業振興課

☎ 022(211)2813

一句のイチゴをたっぷり いちごのフルーチェパフェ

材料(4人分)

- ・イチゴ……………20粒(300g)
- ・生クリーム……………200ml
- ・砂糖……………15g
- ・ハウス フルーチェ(イチゴ)……………1袋(200g)
- ・牛乳……………200ml
- ・粉糖……………適量



(1人分/317.8kcal 食塩相当量0.4g)
※この表示値は目安です。

レシピ提供:ハウス食品株式会社

作り方

- ①イチゴはヘタを取って縦半分に切る。ボウルに生クリームと砂糖を入れ、軽く角が立つまで泡立てる。
- ②別のボウルにフルーチェを入れ、冷えた牛乳を加えてスプーンでとろりとするまで大きく混ぜる。
- ③グラスの1/3程度までフルーチェを入れ、その上にイチゴを、切り口がグラスに沿うように並べる。さらに、その上に生クリーム、フルーチェの順にグラスの縁まで入れていく。
- ④最後に中央に生クリームをのせ、切り口が内側を向くようにイチゴを飾り、粉糖を振る。

(注)牛乳は種類別が「牛乳」「成分調整牛乳」をお使いください。「豆乳」や「乳飲料」では固まりません。