

夏にイチゴを作ろう！



みどり と パパ と ママ

イチゴは食べやすさとおいしさ、かわいらしいイメージなどから、人気があります。現在、一般的に作られているイチゴは、秋になって気温が下がり、昼間の長さが短くなると花を咲かせる芽を作る性質（一季成り性）を持った品種です。本来、イチゴの旬は4〜5月ですが、現在では、温室を使って11〜6月に

かけて収穫できるように作られています。

暑さに弱いため、

夏が苦手

イチゴは暑さに弱い
ため、夏に花を咲かせ、実をつけさせることは容易ではありません。たとえ、実がなったとしても小玉ですっばいものとなってしまふことから、これまで夏から



秋にかけての国産イチゴはほとんど作られていませんでした。でも、夏のショートケーキにもイチゴは使われていますよね。イチゴは1年を通して需要があり、7〜10月はアメリカ合衆国などから輸入されたものが使われていますが、おいしくて新鮮な国産イチゴに対する要望が強くなっています。



品種改良と栽培技術で克服

夏から秋にかけてイチゴを収穫するため、今、最も注目されているのは一年中花を咲かせ実をつける性質を持った四季成り性品種です。これまでも、四季成り性品種はありましたが、品質があまり良くないなどの問題がありました。最近、「なつあかり」や「デコルージュ」など、ケーキや生食に使える四季成り性品種が相次いで育成されています。また、一季成り性品種の苗を育てる時期に、低温に当てる日数を長くしたり、光をさえぎって、日の当たる時間を短くするなど、夏に収穫する栽培技術も開発されています。おいしくて新鮮な国産イチゴをいつでも食べられるように、品種改良と栽培技術の工夫が続けられています。

種が相次いで育成されています。また、一季成り性品種の苗を育てる時期に、低温に当てる日数を長くしたり、光をさえぎって、日の当たる時間を短くするなど、夏に収穫する栽培技術も開発されています。おいしくて新鮮な国産イチゴをいつでも食べられるように、品種改良と栽培技術の工夫が続けられています。