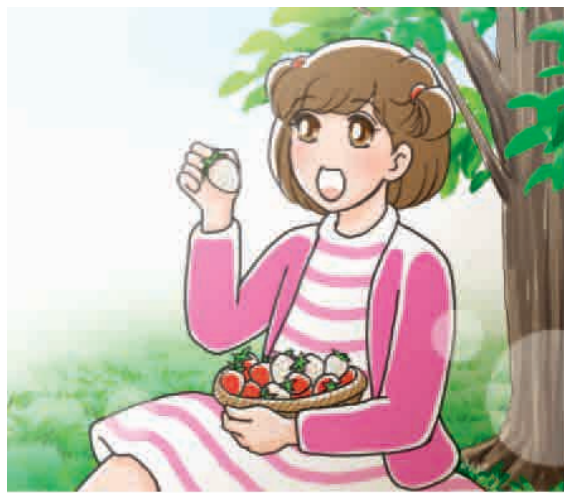




# いろいろなイチゴの誕生

たんじょう



ケーキに欠かせないイチゴの日本での本格的な栽培は、明治時代後半に始まりました。イチゴの出荷時期は、今では冬から初夏ですが、数十年前までは春から初夏でした。このような収穫期の拡大は温室栽培の技術が確立

され、品種改良が進められてきた成果です。

## ◆「色」「香り」イチゴの新顔達！

イチゴと言えば、思い浮かべるのは、その「赤い」色と、「甘酸っぱい」香りです。ところが、イチゴの品種改良が進み、これまでのイチゴからは想像もつかない、いろいろなイチゴが生まれてきています。

まずは、その「赤い」色。



お土産にイチゴ  
いただいたのよ  
見て〜♪

赤と白の  
イチゴだ！  
かわいい〜

ほらっ  
紅白のイチゴか  
珍しいなあ

イチゴって  
赤だけじゃない  
んだね〜

そうね  
もともとは  
イチゴと言えば  
赤だったけど

品種改良が  
進められてきた  
おかげで

今は以前とは違う  
いろいろな  
イチゴが食べられる  
ようになったわね

赤くなく、淡いミルク色の白いイチゴ「あその小雪」、  
 「初恋の香り」などがあります。「あその小雪」は、「高  
 校生が育成した白いイチゴ」として話題になりました。  
 味は普通のイチゴとかわりません。

白いイチゴと赤いイチゴを組み合わせ、贈り物や紅  
 白のお祝い用として人気があります。また、イチゴなの



に「モモ」のような香りがするイチゴ「桃薫」もあり、  
 今までのイチゴと違った風味を楽しむこともできます。

◆より手軽にビタミンCを！

さらに、「ビタミンCの女王」と呼ばれるイチゴですが、  
 これまでのイチゴよりもビタミンCを多く含み、約7粒

で1日分のビタミンCがとれる  
 イチゴ「おいCベリー」が品種  
 改良により育成されています。

イチゴは品種改良が盛んで、  
 このように新たな特徴を持った  
 品種の誕生を目指して、研究が  
 進められています。今までと色  
 合いや風味が違うイチゴを使っ  
 て、新しい楽しみ方や加工品の  
 開発などが進み、イチゴの消費  
 拡大につながる事が期待され  
 ています。

