



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。



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「おいいベリー」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。

