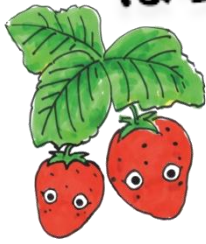


ほっぺがおちる円やかさ いちご



セールスポイント

酸味が少なく甘みの強い「とちおとめ」や口当たりがやわらかく甘みも十分な「章姫」、甘味と酸味のバランスが良い「紅ほっぺ」のほか、平成19年度に三重県農業研究所が開発した、酸味が少なく、ジューシーでさわやかな甘さが魅力の「かおり野」などが生産されており、いくつかの農園では「いちご狩り」も楽しめます。また、平成22年に野菜茶業研究所(津市安濃町)と北海道農業研究センターが共同で育成した希少な品種で、桃に似た芳醇な香りが特徴の「桃薫」も栽培されています。

地域との関連性

施設野菜の主品目として重要な「いちご」は、昭和40年代に水田転作作物として推進され、導入が進みました。

主な産地

伊勢別街道の宿場であった**芸濃地域**や一志、**白山地域**で多く生産されていますが、その他にも、**津南部**、**高野尾**、**久居地域**などで生産されています。

こだわりの生産者

有限会社イケダグリーン

白山地域で、減農薬により、生産しています。

[詳しくはここをクリック](#)

枝川 幸功

久居地域で、化学農薬の使用は極力抑えて、栽培しています。

[詳しくはここをクリック](#)

中山いちご園

一志地域で、安全・安心、新鮮でおいしいをモットーに、いちご栽培に励んでいます。

[詳しくはここをクリック](#)

有限会社 こうちく男爵

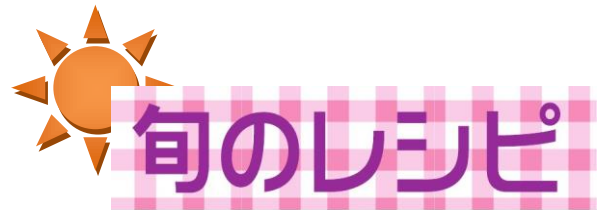
高野尾地域において、県内でも屈指の面積を誇るハウスで、いちご作りに取り組んでいます。

詳しくは } [クリック①](#)
ここを... } [クリック②](#)

小瀬古いちご園

久居地域で、安心して食べていただける、いちご作り的一生懸命取り組んでいます。

[詳しくはここをクリック](#)



いちご

●いちご大福

いちご(12個)のヘタを取り、白あんで包む。白玉粉100g、砂糖100g、水180ccを混ぜ、電子レンジで3分加熱、均一にまぜ、再度3分加熱。片栗粉を引いたバットに生地を移し、あんで包む。

●いちごプリン

オーブンを180℃に温める。卵2個、卵黄1個、砂糖を混ぜ、温めた牛乳160ccとつぶしたいちごを混ぜ、バターを塗ったプリン型に入れる。天板に湯をはり、オーブンで40分~50分蒸焼きにする。

