



色鮮やかで形も良い「まりひめ」。酸味が少なく食味が良いのが特徴の、和歌山県オリジナル品種

紀南風物

苺

いちご

「さちのか」「まりひめ」を出荷

JA紀南管内でも田辺市稲成町は、「稲成イチゴ」として昔から栽培が盛んな地域です。生産者らはJA稲成イチゴ研究会（会員9人）をつくり、「紀菜柑」や地元市場に共同販売しています。同研究会が主に栽培しているのは、甘くて食味の良さから長く人気のある「さちのか」と、紀州手まりにちなんで名付けられた和歌山県オリジナル品種の「まりひめ」。酸味が少なく、色・形ともに良いのが特徴です。

紀菜柑でケース買いも多い人気のイチゴ



出荷は5月まで続きます。生産者が手塩にかけて育てたおいしいイチゴを、旬のうちに味わってください。「さちのか」「まりひめ」とも、紀菜柑で販売中です。

イチゴの豆知識 エッセイスト 神山真理

- ビタミンCの宝庫
洋菓子に和菓子に、デザートに人気のあるイチゴですが、その特徴はまず、ビタミンCがたっぷりと含まれていることです。大粒10個を食べれば、成人1日の所要量を満たすほど。まさにビタミンCの宝庫です。
- 風邪予防にも
ビタミンCは粘膜の抵抗力を強化して風邪を予防します。風邪をひいたあとでもイチゴを食べるようにすると、回復が早まる作用があるそうです。また、ビタミンCにはがんの発生に関与する活性酸素の活動を弱めたり、がんに対抗するインターフェロンの体内製造を助けるともいわれます。特にビタミンCが不足しやすいヘビースモーカーには、おすすめです。
- 美肌づくり
女性にうれしい美肌づくりにも効果が期待できます。旬の時期にはたくさん食べて、肌を内側から白くみずみずしい状態へと導きましょう。

参考文献 「クスリの食べ物」(西東社) 「野菜&果物図鑑」(新星出版社) 「新食品分析表」(一橋出版)



イチゴ生産者

まえはた まさあき 前畑 雅章さん (58) 田辺市稲成町

イチゴ栽培40年、味には自信

ハウス2棟の14坪でイチゴを栽培しており、稲成イチゴ研究会の会長を務めている。イチゴ栽培歴は40年ほどになり、これまで多くの品種を作ってきたが、2年前から「まりひめ」を導入した。酸味が少なく食味が良いのが特徴で、消費者の皆さんにも自信を持って勧めることができる。

収穫は昨年11月下旬からスタートしており、4月からは最後のピークを迎える。研究会が作ったものを紀菜柑で販売しているので、ぜひご賞味いただきたい。