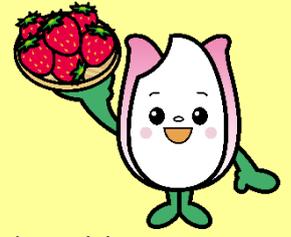


こどもしょくいく しんぶん



新・第32号

令和6年3月 食と花の推進課 発行

みんなは好きな果物があるかな？スーパーや直売所では色々な果物が売られているよね。

今回は、新潟県だけで作られているいちご「越後姫」を紹介するよ！



にいがた う ひめさま えちごひめ 新潟生まれのお姫様 「越後姫」

「越後姫」は、新潟の気候に合うように6年もかけて新潟県が作ったオリジナルの品種のいちごだよ。江南区の農家 SHOKURO (ショークロ) 代表 山倉さんに話を聞いてきたよ。



ショークロ代表 山倉慎二さん



えちごひめ ほか しゅるい なに ちが 越後姫は他の種類のいちごとは何が違うの？

香りと甘みが強く、実がやわらかいという特徴があるよ。

実がやわらかいので、遠くに運ぶことがむずかしく、ほとんどが新潟県内で食べられているよ。

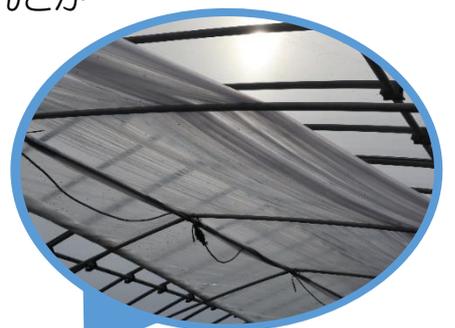


えちごひめ たいへん なん 越後姫づくりで大変なことは何ですか？

ハウスの中の温度管理に気をつけているよ。

ショークロでは暖房を使わずに、ハウスのビニールを二重にし、天気によってビニールを開けたり閉めたりすることで、ハウスの中の温度が8℃以上30℃以下になるようにしているんだ。

暖房を使い、いつも温度の高い状態を保てれば早く収穫できるけれど、ショークロの越後姫はゆっくりと時間をかけて大きくなるので、とても甘い越後姫が出来上がるよ。



▲ビニールを開け閉めして温度を調整



えちごひめ 越後姫ができるまで

いくびょう

いちごの元になる「親株」から「子株」という苗を増やすよ

7月上旬ころ

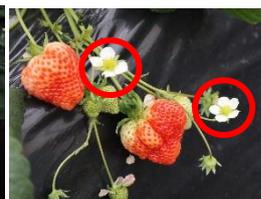
花の開花と受粉

いちごの花が咲くころ、ハウスにミツバチを入れたら、受粉が行われるよ

▼この中にミツバチがいるよ



▼いちごの花



9月下旬ころ

11月ころ

2月上旬～6月上旬ころ

ていしょく

成長した苗をうねに植えるよ



収穫

ショークロの越後姫は4月頃に一番たくさん収穫できるよ



◀このような道具を使って、うねとうねの間を走りながら収穫していくよ

えちごひめ 越後姫づくりへのこだわりは伝統の技？！

ショークロでは、「土耕栽培」という土に直接うねを作る昔ながらの方法にこだわって栽培しているよ。伝統の栽培方法を守り、変わらないものを作り続けたいという想いで越後姫を作っていたよ。

でも、もっとたくさんの人に知ってもらい、食べてもらえるように、越後姫を紹介する方法や売り方を工夫しているんだ。



越後姫をほっぺに入れてほっぺを手で押さえると、越後姫のジュースがじゅわっと出てくる「りすほっぺ食い」は最高！



農家だけど農業以外にも、音楽アーティストやラジオDJなどもやっている山倉さん。

「みんなも好きなこと、やってみたいことがあるなら、どんなことでも色々やってみてね」と、話していたよ！

※これまでのこども食育新聞は、新潟市のホームページから見ることもできるよ！
読んでみたい人は、インターネットから「新潟市食育新聞」で調べてみてね！

