

# いちご



## 1 どうやって作られているの？

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

### 【四季成りいちご】

定植 ▲

収穫 ■

### 【冬いちご】

収穫 ■

定植 ▲

収穫 ■

鉋路では夏の涼しさを利用した「四季成りいちご」と、暖房施設を使った「冬いちご」の栽培が行われています。



高設栽培の様子

大きなビニールハウスの中で、発泡スチロールの箱を高い台の上に置き、土を入れて栽培する、高設栽培という方法で作られています。

直接土に植える方法が一般的ですが、高設栽培だと腰を曲げずに作業ができるので、作業する人も楽ですし、果実が直接土にふれることがないので実の色づきも良く衛生的で、北海道でもこの栽培方法が増えています。

### 《「四季成りいちご」ってなに？》

いちごは春の野菜（果物）です。暑いのが嫌いです。夏は実を付けることができません（花が咲きません）。夏でも実が付くように品種改良されたいちごが、四季成りいちごです。



いちごの花

## 2 どこで売られているの？



ケーキの上のイチゴ

冬のいちごは、12月から5月頃まで、<sup>くしろ</sup>釧路市内のスーパーなどで売られています。農家の直売所でも買うことができます。

夏から秋にかけての四季成りいちごは、6月から本州へ出荷され、ケーキなどに使われていますが、一部は<sup>くしろ</sup>釧路市内のホテルやレストラン、ケーキ屋さんなどでも使われています。

## 3 どうやって食べるの？

いちごはビタミン<sup>しー</sup>Cの王様です。<sup>あら</sup>洗う前に、へたを取ってしまおうとビタミンCが<sup>しー</sup>減少しやすく味も水っぽくなってしまいますので、へたを<sup>つ</sup>付けたまま<sup>あら</sup>洗いましょう。

ビタミン<sup>しー</sup>Cを活かすには生で食べるのが一番ですが、ケーキ作りに使ったり、ジャムなどを作っても楽しめます。

### 《<sup>げんさんち</sup>原産地》（どこからきたの？）

<sup>さいばい</sup>栽培用のいちごは、<sup>せいき</sup>18世紀に<sup>ひんしゅかいりょう</sup>オランダで品種改良され、<sup>えどまつき</sup>江戸末期にオランダ人が日本へ<sup>つた</sup>伝えましたが、野生のいちごを食べていた日本人には大きすぎて<sup>ふきゅう</sup>普及しなかったようです。

その後、日本でも<sup>ひんしゅかいりょう</sup>品種改良が進み、<sup>げんざい</sup>現在では多くの<sup>ひんしゅ</sup>品種が作られています。

北海道でも、<sup>みんかんきぎょう</sup>民間企業や北海道立の<sup>しけんじょう</sup>農業試験場などで<sup>ひんしゅかいりょう</sup>品種改良が行われています。道南<sup>しけんじょう</sup>農業試験場からは「けんたろう」という<sup>ひんしゅ</sup>品種がつくられ、道内各地で<sup>かくち</sup>栽培<sup>さいばい</sup>されています。



けんたろう  
の果実<sup>かじつ</sup>