



Strawberry

Tochiotome

Skyberry

Tochi-Aika



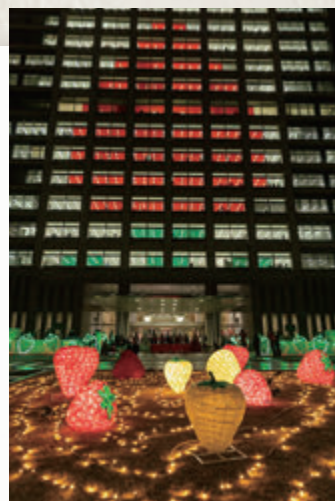
いちご生産量は半世紀にわたり連続日本一



いちご王国とちぎ



令和元年(2019)度の栃木県のいちご生産量は、25,400トンで、昭和43年(1968)産以降、半世紀にわたり連続日本一を誇ります。その背景には、生産者、農業団体、行政が一体となって、栽培技術の研究と品種改良を重ねてきた歴史があります。近年では6～10月に出荷する夏秋どりいちごも生産され、一年を通しておいしいいちごが味わえるようになりました。



日本で唯一のいちご研究所

平成20(2008)年、「いちご王国・栃木」のさらなる発展を目指し、全国初の「いちご研究所」を開設しました。次代を担う新品種の育成や新技術の開発に加え、新たに消費動向などの調査・分析や、研修などの機能も備えた、いちごの総合的な研究開発拠点として「いちご王国」を支えています。

栃木県で栽培されているいちごの品種



とちおとめ

収穫時期 :10月～6月

味が濃く、果汁たっぷりの味わい。甘みと酸味のバランスがとれた果肉は、冬に降り注ぐ、太陽の恵みそのものです。



スカイベリー

収穫時期 :11月～6月

大粒で上質な味わい。すっきり甘く、ジューシーなおいしさです。自分へのごほうびや、大切な人への贈りものにぴったりないちごです。



とちひめ

収穫時期 :12月～5月

栃木県内の観光いちご園でのみ食べることができる幻のいちご。皮がやわらかく、大粒で中まで赤く、ソフトでジューシーな甘みが強いいちごです。



なつおとめ

収穫時期 :6月～10月

夏場に収穫できるいちごで、酸味が強く、夏のジェラートなどスイーツに最適。縦に切ると中心が赤いハート型になるのが特徴です。



ミルキーベリー

収穫時期 :12月～5月

果皮、果肉ともに白さが際立ち、大果で良食味ないちご。文字通りミルクのように白く、まろやかな食感と甘さが特徴です。



とちあいか

収穫時期 :10月～6月

いちご研究所が開発し、2020年から出荷が始まった新品種です。酸味が少なく甘みが強いのが特徴です。また果実を縦にカットすると、ヘタ部分がへこんでいるのでハート形に見えます。

とちぎのいちご おいしさの秘密は

1. 冬の日照時間が長い
2. 昼と夜の寒暖差が大きい
3. 先端技術の活用

とちぎの気候・風土を利用し、冬の太陽の光を最大限に利用したハウス栽培で、温度を保ちながらゆっくり成熟することにより、甘くて美味しいいちごに育ちます。また、ハウス内の温度、湿度、照度、CO2濃度を管理する先端技術のICT(情報通信技術)制御システムを導入した栽培により、いちご農家の高品質、収量向上につながっています。



いちごの選び方と食べ方

形の良し悪しは味にはあまり関係なく、大きめで、光沢があるいちごを選んでください。果実全体が赤く色づいているいちごが食べごろです。いちごは、先端部分がもっとも甘いので、最後に先端の甘い部分を食べると、満足感がアップします。

いちご狩りの楽しみ

とちぎのおいしいいちごを存分に味わう方法の一つに、観光いちご園での「いちご狩り」があります。県内全域に観光いちご園がたくさんあり、食べられるいちごの種類やいちご狩りの方法は異なりますが、30分食べ放題というのが一般的です。県内・県外はもちろん、海外(主に東南アジア)からの観光客も多く、いちご本来のおいしさにご満足いただいています。詳しくは、観光いちご園のサイトをご覧ください。



いちごの絶品スイーツ

いちごをフレッシュなミルクアイスと混ぜ合わせて作るいちごジェラートや、いちごをふんだんに使用したパンケーキなど、栃木県ではいちごを使った様々なスイーツを楽しめます。



いちごの輸出やPR活動

タイ、シンガポール、マレーシア等東南アジアを中心に輸出実績があり、様々なPR活動等も行わせていただき、皆様大変好評いただいております。



△ アメリカでのPRの様子



△ タイでのいちご売場

Eat Tochigi !

- Strawberry -

栃木県を代表するいちご。栃木県には、直接いちごを摘み取って食べることができる観光いちご園や美味しいスイーツを食べるスポットがたくさんあります。

今回は、栃木県在住の外国人3名がこれらを訪れ、いちごの摘み方や品種別の特徴を学び、栃木が誇る(日本一の)いちごの魅力を満喫します！



生産者の声

いちごを生産する上で重要な要素の一つは、ハウス内の温度管理です。栃木県が積み重ねてきたデータに基づき、温度管理システムを導入したことで、その生育はさらに安定しています。立派ないちごを作って、皆さんに「美味しい」と言ってもらうことが、私たち生産者にとって一番やりがいを感じる時です。とちぎのいちごを、ぜひお召し上がりください。



一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会