



สตอเบอรี่

โทจิโอะโตเมะ
สกายเบอร์รี่
โทจิไคกะ



ผลผลิตสตอเบอรี่สูงที่สุดในญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาครึ่งศตวรรษ



โทจิกิ อาณาจักรสตรอเบอรี่



ปริมาณการผลิตสตรอเบอรี่ในจังหวัดโทจิกิในปีแรกของยุคเรวะ (ปี 2019) คือ 25,400 ตัน ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจของจังหวัดในการเป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งในญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาครึ่งศตวรรษ นับตั้งแต่การผลิตในปีโชวะที่ 43 (ปี 1968) เป็นต้นมา เบื้องหลังความภาคภูมิใจนี้ เกิดจากประวัติศาสตร์ของการทำงานร่วมกันระหว่างผู้ผลิต กลุ่มเกษตรกร และรัฐบาลในการวิจัยเทคนิคการเพาะปลูกและปรับปรุงพันธุ์อย่างต่อเนื่อง ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา มีการผลิตสตรอเบอรี่ที่สามารถเก็บเกี่ยวได้ในฤดูร้อนถึงฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งส่งออกสู่ตลาดได้ตั้งแต่เดือนมิถุนายนถึงตุลาคม ทำให้สามารถผลิตเพิลินกับสตรอเบอรี่แสนอร่อยได้ตลอดทั้งปี



สถาบันวิจัยสตรอเบอรี่แห่งเดียวในญี่ปุ่น

ในปี 2008 ได้มีการจัดตั้ง "สถาบันวิจัยสตรอเบอรี่" แห่งแรกในญี่ปุ่นโดยมีจุดประสงค์เพื่อพัฒนาต่อยอด "โทจิกิ อาณาจักรสตรอเบอรี่" สนับสนุน "อาณาจักรสตรอเบอรี่" ให้เป็นฐานการวิจัยและพัฒนาสตรอเบอรี่แบบครบวงจร ครบครันทั้งฟังก์ชันต่างๆ เช่น การวิจัย การวิเคราะห์และสำรวจแนวโน้มการบริโภคใหม่ๆ และการฝึกอบรม นอกเหนือจากการเพาะปลูกพันธุ์ใหม่และการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่จะนำไปสู่ยุคต่อไป

สตรอเบอรี่พันธุ์ต่างๆ ที่ปลูกในจังหวัดโทจิกิ



โทจิโอโตเมะ

ระยะเวลาเก็บเกี่ยว: ตุลาคม - มิถุนายน

มีรสชาติเข้มข้นและมีน้ำผลไม้มาก เนื้อมีความสมดุลระหว่างความหวานกับความเปรี้ยว เป็นผลผลิตจากดวงอาทิตย์ที่ค่อยๆ ตกในฤดูหนาว



สกายเบอรี่

ระยะเวลาเก็บเกี่ยว: พฤศจิกายน - มิถุนายน

เม็ดใหญ่และรสชาติเป็นเลิศ หวานฉ่ำสดชื่น เป็นสตรอเบอรี่ที่สมบูรณ์แบบสำหรับการให้รางวัลกับตัวเอง และยิ่งเหมาะสำหรับเป็นของขวัญสำหรับคนสำคัญอีกด้วย



โทจิอิเมะ

ระยะเวลาเก็บเกี่ยว: ธันวาคม - พฤษภาคม

สตรอเบอรี่ในตำนานที่หาทานได้เฉพาะในสวนสตรอเบอรี่เชิงท่องเที่ยวในจังหวัดโทจิกิ เท่านั้น ผิวนุ่ม ผลใหญ่และแดงไปถึงเนื้อใน เป็นสตรอเบอรี่ที่มีความหวานฉ่ำ เนื้อนุ่ม รสเข้มข้น



นัทสีโอโตเมะ

ระยะเวลาเก็บเกี่ยว: มิถุนายน - ตุลาคม

เป็นสตรอเบอร์รี่ที่เก็บเกี่ยวได้ในฤดูร้อน มีความเปรี้ยวมาก เหมาะที่สุดสำหรับทำขนมหวาน เช่น เจลาโต้ฤดูร้อน ลักษณะเด่นเฉพาะตัวคือ เมื่อผ่าผลในแนวตั้ง รูปทรงจะกลายเป็นรูปหัวใจที่ตรงกลางจะเป็นสีแดง



มิลค์กีเบอร์รี่

ระยะเวลาเก็บเกี่ยว: ธันวาคม - พฤษภาคม

สตรอเบอร์รี่ผลใหญ่ รสชาติดี มีความขาวโดดเด่นทั้งผิวและเนื้อ สีขาวราวกับนมสมชื่อ โดดเด่นที่ความหวานและรสชาติที่กลมกล่อม



โทจิโอกะ

ระยะเวลาเก็บเกี่ยว: ตุลาคม - มิถุนายน

เป็นพันธุ์ใหม่ที่พัฒนาโดยสถาบันวิจัยสตรอเบอร์รี่ และเริ่มออกสู่ตลาดในปี 2020 โดดเด่นที่มีรสเปรี้ยวน้อย รสหวานเข้มข้น นอกจากนี้ เมื่อผ่าผลในแนวตั้ง จะมองเห็นเป็นรูปหัวใจเพราะส่วนหัวบวมลงมา

เคล็ดลับความอร่อยของสตรอเบอร์รี่โทจิโอกิ

1. เวลากลางวันที่ยาวนานในฤดูหนาว
2. ความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนแตกต่างกันมาก
3. การใช้เทคโนโลยีขั้นสูง *สภาพที่เกี่ยวข้อง

การใช้ประโยชน์จากภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติของโทจิโอกิ การปลูกในโรงเรือนที่ใช้แสงแดดฤดูหนาวให้เป็นประโยชน์ได้อย่างสูงสุด ทำให้การสุกของผลเป็นไปอย่างช้าๆ โดยการรักษาดูแลอุณหภูมิ จนเติบโตเป็นสตรอเบอร์รี่ที่หวานและอร่อย นอกจากนี้ การเพาะปลูกด้วยการนำระบบควบคุมด้วย ICT (เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร) ขั้นสูงเข้ามาใช้ในการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น ความสว่าง และความเข้มข้นของคาร์บอนไดออกไซด์ในโรงเรือน ได้นำไปสู่คุณภาพและผลผลิตที่ดีขึ้นแก่เกษตรกรผู้ปลูกสตรอเบอร์รี่



วิธีเลือก และวิธีการทานสตรอเบอร์รี่

รูปร่างไม่ได้มีความสำคัญต่อรสชาติมากนัก ควรเลือกสตรอเบอร์รี่ที่มีขนาดใหญ่และเงางาม สตรอเบอร์รี่ที่มีสีแดงทั้งผลเป็นสตรอเบอร์รี่ที่พร้อมรับประทาน ส่วนปลายของสตรอเบอร์รี่เป็นส่วนที่มีความหวานที่สุด ดังนั้น การทานเก็บส่วนปลายที่มีความหวานไว้ทานหลังสุด จะเพิ่มระดับความพึงพอใจไปอีกขั้นหนึ่ง

ผลิตเพลินไปกับการเก็บสตอเบอรี่

วิธีหนึ่งในการผลิตเพลินไปกับสตอเบอรี่แสนอร่อยของโทจิกิได้อย่างใจคือการ "ไปเก็บสตอเบอรี่" ที่สวนสตอเบอรี่เชิงท่องเที่ยว ทิวทั้งจังหวัดโทจิกิมีสวนสตอเบอรี่ให้เที่ยวชมมากมาย โดยมีสายพันธุ์ของสตอเบอรี่ที่สามารถรับประทานได้ และวิธีการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกันออกไป โดยทั่วไปจะให้ทานได้ไม่อันเป็นเวลา 30 นาที มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากจากต่างประเทศ (ส่วนใหญ่เป็นเอเชียตะวันออกเฉียงใต้) รวมทั้งในและนอกจังหวัด สามารถผลิตเพลินไปกับรสชาติแท้ๆ ของสตอเบอรี่ได้อย่างเต็มอิม

รายละเอียดเพิ่มเติมโปรดเยี่ยมชมได้จากเว็บไซต์ของสวนสตอเบอรี่เชิงท่องเที่ยว



ของหวานจานเด็ดจากสตอเบอรี่

ในจังหวัดโทจิกิ สามารถผลิตเพลินกับขนมหวานต่างๆ ที่ทำจากสตอเบอรี่ เช่น เจลาติน์สตอเบอรี่ที่ทำจากสตอเบอรี่ผสมกับไอศกรีมรสสด และแพนเค้กที่ใส่สตอเบอรี่ให้ได้อย่างจุใจ



การส่งออกสตอเบอรี่และการประชาสัมพันธ์

มีผลงานการส่งออกไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นหลัก เช่น ไทย สิงคโปร์ มาเลเซียและอื่นๆ อีกทั้งยังดำเนินกิจกรรมประชาสัมพันธ์ต่างๆ ซึ่งทุกคนให้การตอบรับเป็นอย่างดี



▲ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ที่อเมริกา



▲ ตลาดขายสตอเบอรี่ที่ประเทศไทย

ของอร่อยโทจิกิ! - สตรอเบอร์รี่ -

สตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดโทจิกิ ในจังหวัดโทจิกิมีสวนสตรอเบอร์รี่ที่คุณสามารถเก็บและกินสตรอเบอร์รี่ได้ด้วยตัวเองและยังมีร้านขนมที่คุณสามารถกินขนมอร่อย ๆ ได้อีกหลายแห่ง

สำหรับครั้งนี้ ชาวต่างชาติ 3 คนที่อาศัยอยู่ในโทจิกิ จะได้เยี่ยมชมสถานที่เหล่านี้ เพื่อที่จะเรียนรู้วิธีเก็บสตรอเบอร์รี่และลักษณะของสตรอเบอร์รี่แต่ละพันธุ์ และ เฟลิดเฟลินไปกับเสน่ห์ของสตรอเบอร์รี่ของโทจิกิ (ดีที่สุด-ของญี่ปุ่น)!



เสียงจากผู้ผลิต

ปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในการปลูกสตรอเบอร์รี่ คือ การควบคุมอุณหภูมิภายในโรงเรือน ด้วยการนำระบบควบคุมอุณหภูมิตามข้อมูลที่เหมาะสมโดยจังหวัดโทจิกิ เข้ามาใช้ ทำให้การเพาะเลี้ยงมีเสถียรภาพมากขึ้น สำหรับพวกเราในฐานะผู้ผลิต การปลูกสตรอเบอร์รี่ที่งดงาม ที่ทำให้ทุกคนพูดว่า "อร่อย" ถือเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดถึงความคุ้มค่าที่สุดจากการลงแรงไป ขอเชิญท่านมาอิมมอร์รอยกับสตรอเบอร์รี่ของโทจิกิอีกครั้ง



สมาคมการตลาดสินค้าเกษตรจังหวัดโทจิกิ