

プロが教えるちょこっとアドバイス

寒さ厳しい冬も過ぎ、ようやく春の兆しが見え始めました。現在旬の最盛期を迎えている“いちご”について、おすすめの保存方法やスーパー等で購入する際の見分け方、おすすめの食べ方についてお聞きしました。取材先は上荘町にある「フルーツ工房 はたや」の畑 祐太郎さんと畑 真仁郎さんご兄弟。いちご愛の溢れるプロにアドバイスをもらいました。



(写真上)畑 真仁郎さん
(写真下)畑 祐太郎さん



Q.保存する際のポイントは？

A.冬は冷暗所（暖房のついていない部屋）で、春は野菜室で保管してください。冷蔵庫は湿度が低く、乾燥してしまうのであまりおすすめできません。食べきれなかった分はヘタを下にして立てて置いたり、皿へ移したりと、接地面をできるだけ減らすことが重要です。

Q.店頭で購入する際のポイントはありますか？

A.上の方まで全体的に色づいているものがおすすめです。いちごは収穫後、赤くなるだけで追熟はせず、甘くなりません。新鮮さも大切で、時間が経つと水分が抜けてしまうのでハリのあるものを選びましょう。



Q.どのように食べるのがおすすめですか？

A.さっと洗う程度にすると香りが飛びません。ヘタを取るの食べる数時間前までに留めておき、乾燥を防ぎましょう。品種によって味や色、硬さも異なるのでどんなスイーツにも合います。「はたや」では好みや使用目的に応じて選ぶ際のお手伝いも行っております。



真仁郎さん
推し

🍓甘みと酸味のバランス🍓

『ロイヤルクイーン』

- ・果汁がとて多く酸味を感じない
- ・真紅の色合いと濃厚な味わい
- ・県内で食べられるのは、はたやのみ！

🍓甘党必食🍓

『あまえくぼ』

- ・濃厚な甘さとしっかりした実
- ・酸味がとても少なく、糖度が高い
- ・果皮はオレンジがかり、断面は白色

祐太郎さん
推し



フルーツ工房 はたや
加古川市上荘町国包1001
☎090-9094-1515

王道の品種から珍しいものまで！愛情たっぷりに育てたいちごを完熟の状態収穫し、朝採れの新鮮なものが直売所に並びます。

贈答用にぴったりの大粒のいちごや、お家でも楽しめる訳あり品、ジャムやシロップを販売しています。

詳細は右記QRコードよりHPをご覧ください。

