



市内にもいちご農家があることをご存じですか？栽培ハウスの中は、甘い香りの真っ赤ないちごで春らんまん♪
埼玉県オリジナル品種の「あまりん」「かおりん」も楽しめます。
☎農業振興課 ☎2998-9158

市内農家では7種類ものいちごを栽培

あまりん

埼玉県オリジナル品種。糖度が高くやみつきの美味しさ!?

かおりん

埼玉県オリジナル品種。甘味と酸味のバランスがいい

紅ほっぺ

名前の由来は“ほっぺが落ちるおいしさ”から

やよい姫

果皮はややオレンジがかった赤色。甘味が強い

章ひめ

果肉が柔らかく、酸味が少ないのでお子さんに人気

かおり野

上品な香りと爽やかな甘みが魅力

おいCベリー



▲「あまりん」・「かおりん」は秩父出身の落語家・林家たい平さんの命名、デザインです

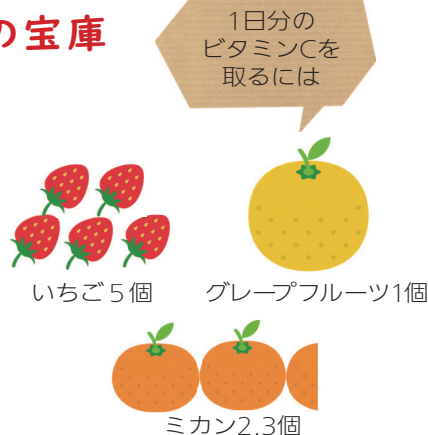
ビタミンC

ビタミンCが他のいちごの1.5倍

いちごはビタミンCの宝庫

いちご100gあたりのビタミンC含有量は62mgもあり、これは、ミカンやグレープフルーツの約2倍にも!

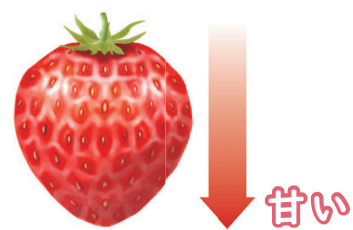
成人1日あたりのビタミンC推奨量は100mgなので、いちごの大きさにもよりますが、5~7個で1日分のビタミンCが補える計算です。



いちごのおいしい食べ方

普段いちごをどうやって食べていますか？ヘタを持って、とがった部分から食べていませんか？

いちごは先端部から熟し、甘くなっていきます。ヘタの方から先に食べると、いちごの甘さをより味わえます♪



あなた好みのいちごを再発見してみませんか?

所沢産いちごを食べよう!

市内には、採れたていちごのスイーツ専門店やいちご狩りができる2軒のいちご農家があります。地元で愛情たっぷりに育てられた旬のいちごを堪能しませんか？所沢産のいちごはスーパーや農産物直売所などでも手に入りますので、ぜひご賞味ください。



今月のプレゼントは
いちご狩りだよ!
詳しくは15面を
チェック!



江戸時代から続く農園

「何度でも食べたくなる苺作り」を理念に、土づくり、肥料、日々の水やりなど細部にまでこだわり栽培。いちごは日持ちがしないため、一般的には5~7割位の色づきで収穫しているが、同園では十分に熟すまで待ってから収穫している。



所沢北田農園
苺のマルシェ
下富1168
☎090-8778-1504



市内最初のいちご狩り農家

平成15年に、市内ではじめての観光いちご農園を開園。3棟のハウスを構え、ベビーカーや車イスも通りやすいように通路を広くしたエリアも設置。品種によって日照時間を変えたり、摘花をこまめにして、大きく甘いいちごの生産を心掛けている。



新井ファーム
はっぴーいちご園
城515
☎2944-3315



所沢産いちごを使ったスイーツ店

自社農園で栽培した「紅ほっぺ」のみを使用。市内にあるハウス農園のいちごの収穫も始まり、スイーツとして販売も開始。主力商品の「苺バター餅大福」は秋田の郷土菓子「バター餅」からヒントを得たもの。



いちご一会
所沢林店
林3-557-1
☎2937-3371

