

# KASHIWA FRUIT MAP

— 柏の果物に会いにいこう！ —

摘み取りでぎる農園も！！  
おいしい果物を探しに行こう！



Strawberries  
いちご



Pears  
梨



Blueberries  
ブルーベリー

# いちごの品種



## とちおとめ

栃木県育成の品種です。果実は円錐形でつやがあり、大玉で甘さもたっぷり。果肉はぎっちらとつまってジューシーな味わいです。



## 章姫（あきひめ）

静岡県の民間育種家が育成。すらりとした長円錐形の大果で、酸味が少ない・甘い・やわらかいという特徴から、誰からも好まれる品種です。



## ふさの香

千葉県育成の品種です。大果で光沢のあるきれいな円錐形の果実で、さわやかな桃の香りが特徴です。糖度は高く、酸味は少なめ。



## チーバベリー

千葉県育成された新しい品種です。非常に大粒で果汁がたっぷりあるのが特徴です。甘みに加えて程よい酸味があります。きれいな円錐形で鮮やかな赤色です。



## 女峰（によほう）

かつては「西のとよのか、東の女峰」といわれた程の代表品種。肩の張った逆三角形の綺麗な形で、甘酸のバランスが優れています。



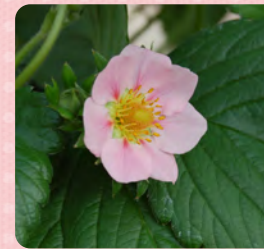
## 紅ほっぺ

章姫とさちのかから生まれた品種です。甘みと酸味のバランスが良く、傷みにくく、香りが高いのが特徴です。



## やよい姫

群馬県育成の品種です。上品な色（薄くても甘い）と大粒でしっかりした果肉、甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴です。



## 桜香（おうか）

なんといっても花の色がピンク色で、バラの花に似た香りがほのかにするのが特徴です。花は4~5cmと大きくなり、可愛い。

1月~5月ごろ

甘酸っぱく、ジューシーで、栄養たっぷり、見た目も可愛いいちご。冬から春にかけて、子供から大人まで大人気のフルーツです。

現在「いちご」として市場に流通しているものは、南アメリカ原産のチリ種に北アメリカ原産のバージニア種が交配された大粒の品種がルーツとなっています。

日本には約200年前である江戸末期にオランダから長崎へ伝えられたため、「オランダいちご」と呼ばれました。

千葉県では、1902年（明治35年）、市川新田の後藤弥五右衛門が最初に栽培し、産地化されました。

柏市は東葛地域最大のいちご産地であり、自家及び大型の直売所や市場での販売や、観光農園でのいちご狩りを通して消費者に届いています。

## おいしいいちごの選び方

- ・未熟でも、取り遅れでもなく、適期に収穫した真っ赤に完熟したもの
- ・赤い色が全体に均一に着色しているもの
- ・ヘタがぴんと立っていて、ヘタの緑が鮮やかなもの
- ・果実がふっくら太っていてツヤがあるもの
- ・ツブツブがはっきり、くっきりしてそろっているもの

## 保存方法とおいしい食べ方

いちごは傷みやすいので、買ってきたその日においしくいただきましょう。どうしてもその日に食べられない場合は、冷蔵庫で保存します。また、洗うときはヘタのついた状態で水洗いすることがポイントです。ヘタを取ってから水洗いしてしまうと、栄養分やいちごのおいしさが流れてしまい、味が落ちてしまうのだそうです。

いちご  
strawberries

千葉県は土壌条件、気象条件に恵まれたなしの栽培適地で、栽培面積、収穫量、産出額ともに、日本一を誇ります。(平成29年)江戸時代より続く千葉県の産地では、おいしいなしを作るため長年蓄積された技術があります。そして、今でも、もっとおいしいなしを作るため、技術の研鑽に励んでいます。柏市果樹組合では、毎年使用農薬のチェックや土壌の分析、栽培技術の研修などを行い、安全でおいしいなしをご提供できるよう努めています。

## おいしいなしの選び方

- ・上から見たとき、果形が正円に見えるもの
- ・大玉のもの
- ・果皮に張りがあるもの
- ・硬くずっしりと重いもの

## 保存方法とおいしい食べ方

なしの実は呼吸しています。箱を密閉したままでは劣化が早まりますので、宅配便で届きましたらすぐに開封して空気を通してください。

また、生ものですのでお早めにお召し上がりください。

保存方法は乾燥しないようにポリ袋か新聞紙に包んで、冷蔵庫の野菜室に入れるのが一番ですが、入りきらない分は日光の当たらない涼しい場所で保管してください。常温保存の場合、召し上がる1~2時間前に冷蔵庫に入れて冷やしていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。

なし  
pears

8月~10月ごろ

## なしの品種

### 幸水 (こうすい)

主要品種の中では最初に収穫される、なしの代表格。酸味がほとんど無く、爽やかな甘さとシャリシャリした歯触りで人気が高い品種。



### 新高 (にいたか)

上品な甘みと風味を持ち、しっかりした歯応えがあります。とても大きく、日持ちが良いのが特徴です。



### かおり

なしには珍しく甘い芳香があります。クリーム色に色づいた大玉が特に美味しい。収穫期に自然に落下してしまうため、収穫期間は短い。

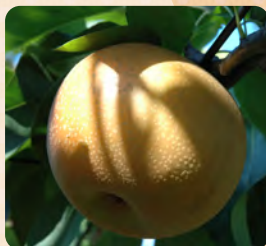


### 王秋 (おうしゅう)

中国なしの血が入っており、縦長の独特な形。常温で2ヶ月程度保存でき、その間に味が変化していくため、買い置きして楽しめます。

### 豊水 (ほうすい)

柔らかい果肉と溢れる果汁が特徴。樹で熟すと甘みと酸味を兼ね備えた濃厚な味になり、農家の間では、「なしの中で一番うまい」とも。



### あきづき

糖度が高く、酸味が無く、果汁も豊富。きめ細やかな食感と特有の風味で人気急上昇中。幸水がお好きな方にお勧めです。



### 新興 (しんこう)

サクサクした食感と酸味のあるさっぱりした味の個性的ななし。ヨーグルトと合わせたり、焼きなしにしたり、色々な食べ方で楽しめる。

# blueberries ブルーベリー

6月～9月ごろ

ブルーベリーが初めて日本に導入されたのは、1951年で、当時は栽培法が確立されておらず、国内への普及は僅かでした。1980年代に入り、栽培面積が拡大し、ブルーベリーの持つ機能が評価されると、1997年に全国的なブームとなりました。千葉県におけるブルーベリーの経済栽培は、1972年に飯岡町（現旭市）で始まったとされ、その後、1985年以降には木更津市で産地が形成されるなど、徐々に県内に広まってきました。

## 保存方法とおいしい食べ方

なんといっても、生で食べるのが美味しいですね。ジャムに加工してヨーグルトに添えたり、ケーキに利用したりしても、色も鮮やかで美味しく食べられます。ブルーベリーは日持ちが悪いので、手に入ったらすぐ冷蔵庫に入れましょう。食べきれない分は、小分けして冷凍庫で保存します。解凍して食べても、そのまま食べてもおいしいです。

## おいしいブルーベリーの選び方

- ・上から見て正円のもの
- ・大玉で、皮にハリがあるもの
- ・全体に濃紫色に色付いているもの

白い粉は“ブルーム”と言う果実自身が作り出す物質で、水をはじいたり、病気などから果実を護る働きをしています。新鮮さの目安にもなります。

品種には、甘みが強いもの、酸味が強いもの、甘みと酸味のバランスがよく味が濃厚なものなど、それぞれ特徴があるので、自分好みにあった品種を見つけるのも楽しみの一つです。

## ブルーベリーの品種

ブルーベリーには、数多くの品種がありますが、大きく分けて4つのタイプに分類できます。



### ノーザンハイブッシュ系

比較的涼しい地域が適地で、耐暑性はやや劣ります。6～7月に成熟する品種が大半です。果実が大きく、甘さと酸味のバランスがよいのが特徴です。果実収量も多い品種です。



### サザンハイブッシュ系

温暖地での栽培ができるように育成された、全国で栽培可能なハイブッシュブルーベリーです。全般に暑さに強いですが、寒さや乾燥にやや弱い傾向があります。



### ラビットアイ系

ブルーベリーの中では比較的育てやすい種類です。7～9月に成熟する品種が大半です。樹勢は旺盛で生長が速いですが、耐寒性は弱いいため、比較的暖地に向きます。



### ハーフハイハイブッシュ系

樹高がノーザンハイブッシュ系の半分くらいの品種です。ハーフハイハイブッシュ系の誕生により、より寒い地域での栽培も可能になりました。