

きた

KITA JOURNAL

2

2021
February

発行	北区役所 まちづくり課	〒651-1195 神戸市北区鈴蘭台北町1-9-1 ☎(078)593-1111(代) / FAX(078)593-1166
	北神区役所 まちづくり課	〒651-1302 神戸市北区藤原台中町1-2-1 ☎(078)981-5377(代) / FAX(078)981-3506
受付時間	・北区役所・北神区役所 8:45~17:15(毎週木曜は一部窓口のみ19:45まで) ・出張所 8:45~17:15	

●北区のデータ(令和3年1月1日現在)
人口/210,571人
世帯数/88,538世帯
面積/240.29km²



神戸市広報印刷物登録 令和2年度第6号-10 (広報印刷物規格A-1類)

北区の あま〜い いちご はいかが？

今月号は、春先まで楽しめるイチゴの特集です。北区では昔から盛んにイチゴが作られています。今まさに旬を迎える北区のイチゴの魅力を、きたっ子むすめが取材しました。



甘い
いい匂いが
します!



イチゴ作りの苦労と喜び

イチゴ作りは苗づくりから始まり、12月中旬から6月上旬頃の収穫に向けて、約1年半かかります。ビニールハウス内の温度管理や日照、病気のチェックなど、年中休まず毎日お世話を続けて、やっと美味しいイチゴができます。そうした大変なイチゴ作りですが、イチゴ農園の方が喜びを感じる時は、たくさんの方たちに「おいしい!」と言ってもらえるとき、またイチゴを食べて幸せな気分になっていただける時だそうです。

ここが
イチゴになるよ



甘いイチゴの見分け方

①色つきを見る

甘いイチゴはヘタの近くまで赤なっています。また、全体に色が均一なもので、表面がつやつやしてハリがあるものや、産毛が残っていて、表面にあるツブツブがくっきりしているものも甘いイチゴの印です。

真っ赤な
イチゴに
ウキウキ



②ヘタを見る

鮮度の高いイチゴは、ヘタの色が鮮やかな緑色で、ピンと上向きに立っています。時間が経つとヘタはしなびてしまうので、鮮度のいいイチゴを食べるなら、ぜひヘタが高く張っているものを見つけましょう。

また、ヘタの下が小さくひび割れているものが完熟の印です。

イチゴ狩りのときは果肉全体を見て、より完熟しているイチゴを見つけましょう。

おすすめの食べ方

イチゴは採った後、日ごとに味が落ちるため、一番美味しいのは採ってすぐ食べることです!! イチゴはヘタから先に近づくにつれ糖度が高くなります。ヘタの方から食べることでよりおいしく、イチゴの甘味を感じることができます。

「おいCベリー」
歯ごたえがよく、
甘みと酸味の
バランスが良い!



Let's
食べ比べ!

「さちのか」
後を引く
美味しさでした!



「章姫」
柔らかくて
甘い!



「神戸ルージュ」
酸味のきいた
味わいです!

イチゴの種類

約300種類の品種の中から、北区内で生産されているイチゴの種類。

あきひめ
章姫・紅ほっぺ・おいCベリー・さちのか
ほうこうりせ
やよいひめ・宝交早生・紅クイーン
あまクイーン・よつぼし・神戸ルージュなど

※神戸ルージュは久元市長が命名された、神戸生まれの幻のイチゴです。

北区のイチゴ狩りと販売所



イチゴは品種によって形や味が違うんですね。農家さんに行って色々な種類のイチゴを食べ比べてみてはいかがですか。イチゴ狩りのほか、区内の道の駅や沿道の直売所で、新鮮なイチゴや北神ネギなどの冬野菜も販売しています。

イチゴ狩り: 4地区 23カ所

販売所:

- 道の駅 神戸フルーツ・フラワーパーク 大沢 (ファームサーカス)
- 道の駅 淡河 ・ 農野花 等



各農園の情報は

神戸市観光園芸協会 検索



編集後記

取材で食べたイチゴはどれも味が濃く、ツヤやハリはスーパーではなかなか見かけることができないものでした!生産者の方から直接お話を聞くことができ、この魅力を発信していきたいという思いがより強くなりました。今回、新メンバーでの「きたっ子むすめ」としては初めての取材でしたが、改めて北区の魅力を感じることができました。まだまだある地域の魅力を、これからみなさまにお伝えしていけるよう頑張ります。

What's きたっ子むすめ? /

北区の魅力を発信し、みなさんに愛着を持ってもらうため、神戸親和女子大学の学生さん4人で結成された二代目のチームです。

