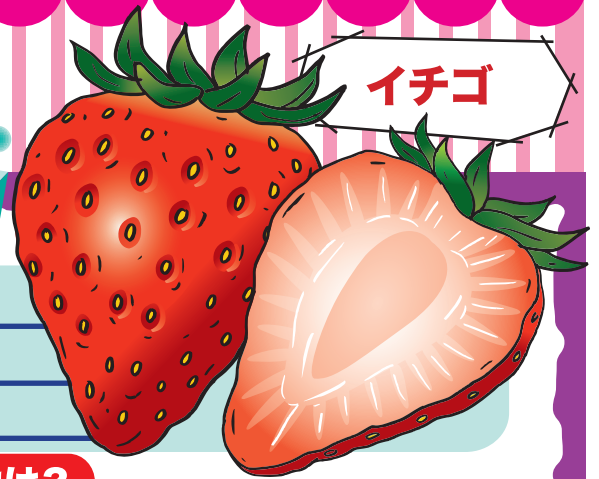


当店からのご提案

# 旬の果物あれこれ

## イチゴ

まだまだ寒い日が続いていますが、店頭にはさわやかなイチゴの香りがいっぱいです。ひと足早く春の味覚を食卓で楽しみませんか。



### 原産地は？

野生のイチゴは石器時代から世界各地で食べられていたそうです。現在栽培されているイチゴのルーツはオランダイチゴと呼ばれるもので、18世紀頃、ヨーロッパで北米バージニア産と南米チリ産のイチゴを交配して生まれたとか。日本には江戸末期、オランダから渡来しました。



### 生産地は？

「とちおとめ」の栃木県、「あまおう」の福岡県、「ひのしずく」の熊本県が3大産地ですが、イチゴは新品種が次々と生まれる果実で、その種類は数多く、また新たなイチゴ県が生まれるかもしれません。

#### イチゴの年間収穫量ランキング

第1位	栃木県	約18%
第2位	福岡県	約13%
第3位	熊本県	約9%

※平成22年度 農水省統計資料より

### 名前の由来は？

イチビコ...

日本書紀には「伊致寐姑(イチビコ)」という名が記載されていて、これが転じて「イチゴ」になったという説がありますが、一方、「一比古」「甚緋子」などと記した古書もあり、語源ははっきりしていません。



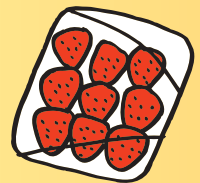
### 新鮮なイチゴの選び方は？

果皮に傷がなく、つやがあり、ヘタが萎れてなく元気なものを。また一般的には色が均一であざやかなものがおすすめです。



### 上手な保存法は？

ラップに包んで冷蔵庫の野菜室へ入れ、新鮮なうちに食べきりましょう。水洗いは果皮を傷める場合があるので食べる直前に、ヘタつきのまま洗いましょう。



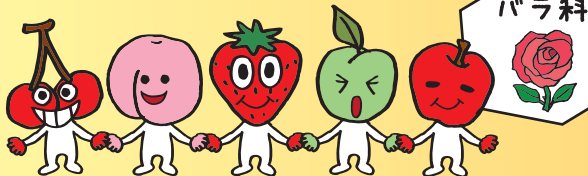
もし食べ残したときは水気を拭き取り、ヘタを取って冷凍室へ。半解凍して練乳などをかけて食べたり、ジュースなどにしてもおいしいです。



### イチゴの仲間とは？

イチゴはバラ科オランダイチゴ属の多年草。このバラ科の果実にはサクランボ、リンゴ、ウメ、モモなどがあります。

バラ科



### おいしい食べ方は？

イチゴはヘタ側より実の尖った部分のほうが高糖度です。そのため、ヘタ側から先端へと口を運ぶと最後まで甘味が楽しめるそうです。

