

旬の野菜



いちご

日本人はいちごが大好き！子供から若い女性そしてお年寄りまで人気の高い果物がいちごです。その形と色から深紅のダイヤモンドと称され多くの人々から親しまれているいちご、生食での消費量はなんと世界一です。自然のいちごは石器時代からヨーロッパ、アジアでも食べられていたそうです。日本でも、平安時代に野性の野いちごの記述がありますが、現在のいちごは18世紀にオランダで育成されました。日本へは江戸の末期にオランダから伝えられましたが、本格的には明治32年ごろにフランスの品種が導入され本格的な栽培が始まりました。戦後アメリカから「ダナー」が導入されて栽培が全国に普及し、その後「宝交早生」「女峰」「豊の香」と人気の品種が次々と出てきました。

次にいもうりぼうで販売されている2品種を紹介します。

◎章姫（あきひめ）・・・「久能早生」と「女峰」交配した品種で1992年に登録され静岡県を中心に東日本で多く栽培されています。サイズは女峰の約1.5倍あり、口当たりが柔らかく甘みも十分。形はやや長めの円錐形で果皮はきれいな紅色をしています。

◎紅ほっぺ・・・「章姫」と「さちのか」交配した品種で2002年に登録された新しい品種です。糖度が平均12～13度と高くたっぷりの甘みの中に適度な酸味が調和しています。

ニコニコファーム

いなべ市大安町久下 922
TEL 0594-78-1505

いちご狩り情報



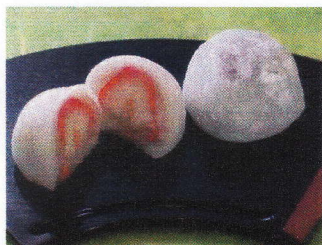
多湖農園

いなべ市員弁町大泉新田 326
TEL 0594-74-2581



いちご大福（8個）

1. いちご（8粒）は汚れをふき取り、ヘタを取ります。いちごが大きい時は、少し切って大きさを揃えておきます。あん（160g）を8等分し、いちごを包んで丸めておきます。
2. 求肥を作ります。ボウルに白玉粉（150g）を入れ、水（適量）を少しずつ加えて混ぜます。ダマなくなめらかになったら、砂糖（80g）を加えて混ぜます。蒸し器に固く絞ったさらし布を敷き、たねを流します。蓋をして、強火で15分蒸します。
3. （2）を鍋に移し、弱火にかけます。固さを見て、調節用の水を少しずつ加えながらヘラで練り、求肥に透明感が出て、ヘラですくうと長くのびるようになるまで練り混ぜます。
4. 片栗粉を広げたバットなどに、（3）の求肥をあげます。全体に片栗粉をまぶし、8等分します。
5. 手に取れる熱さになったら、求肥を丸く広げ、（1）のあんといちごを包みます。くっつかないように片栗粉（適量）を敷いた器にのせます。



ニュース

おでんの販売始める！

店頭での販売に黒米五平餅、焼き芋に続いておでんの販売も始めました。今のところ大根、卵、蒟蒻、厚揚げ、ちくわの5種類ですがメニューも増やしていきます。



初売りはぜんざいの振舞い！

恒例ですが、うりぼうの初売りにはぜんざいの振舞いをしています。年初めでお餅は食べ飽きてますが、甘いぜんざいはまた美味しいです。大きな鍋も午前中にはほとんど売り切れとなりました。

いなべ農産物直売所



うりぼう

ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
営業時間 午前8時30分～午後5時
定休日 毎週火曜日
TEL/FAX 0594-74-5826
E-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
URL <http://www.net-uribou.jp>