

あまりん[★]って何でこんなにおいしいの？



「あまりん」ってどんないちご？

「あまりん（品種名：埼園い3号）」は「やよいひめ」と「ふくはる香」を合わせて開発された埼玉県オリジナルのいちご品種です。

名付け親は秩父市出身の落語家「林家たい平師匠」。

※詳しくは、埼玉県HPをご覧ください。



本庄産あまりん おいしさの秘密

際立つ強い甘みとほのかな酸味、鮮やかな赤色が映える見た目の良さもあり、最高級のいちごである「あまりん」。その中でも全国で評価される「本庄産あまりん」のおいしさの秘密に迫りました。

いい苗といい土

いちごの栽培は、土耕栽培と高設栽培（作業がしやすいように高い位置に容器を設置して育てる方法）があり、近年は高設栽培が増えていきます。

こうした状況でも「本庄産あまりん」は、おいしさを求めて、土耕栽培で加温もほとんどせずに作

られています。

ポイントは、いい苗といい土。生産者自身がこだわりを持って苗を育て、本庄の肥沃な土壌の中でじっくりゆっくり育てることで、格別においしい「本庄産あまりん」が生まれるのです。



土耕栽培される「あまりん」

生産者のこだわり

「どこに出しても恥ずかしくないいちごを、これからも作っていきます」

さらに忘れてはならないのは、生産者の皆さんのこだわり。

市内であまりんを生産している「久米原農園」の久米原美幸さんは、ひたすら作ったあまりんを食べ、甘



一粒一粒手に取りながら選別する美幸さん

みや酸味を自分の舌で確かめながら納得のいく実を作り続けています。「甘さだけでなく、酸味があるから、より甘さが引き立つんです」。長年生産してきた中で培ってきた絶妙なバランス。それを維持するための生産者一人ひとりの「こだわり」が、「本庄産あまりん」のおいしさを形作っています。

久米原農園

久米原 美幸さん（右）・麻衣さん（左）
「あまりん 極」が第2回全国いちご選手権で金賞を受賞。



ほんじょう
Premium
Strawberry
Market
-2025-

たくさん、あまりん
お届けします。

あの「あまりん」が買える！
食べられる！



2025. 2.15 土曜日 10:00-14:00

in 本庄総合公園（ケイアイスタジアム前広場）

本庄市は、「あまりん」の作付面積 No.1

その実績とプライドを胸に、大好評いただいた昨年度に引き続き、今年も「ほんじょう Premium Strawberry Market（プレミアムストロベリーマーケット）2025」を開催します。

開催内容

本庄産あまりんの販売、あまりん（いちご）スイーツ等の販売、本庄野菜や花等の販売
※できるだけ多くの方が購入できるように、購入個数を制限することがあります。

共催 埼玉産直センター・本庄市

※小雨決行。実施状況等、詳しくは市HPへ。



市HP



埼玉産直センター

★農政課 ☎ 25- 1 1 7 7

駐車場地図



駐車場は3か所用意しています

- ①カミケンシルクドーム西側砂利駐車場
- ②多目的グラウンド駐車場
- ③四季の里側駐車場

