

あふれるあま〜い魅力

めしあがれ



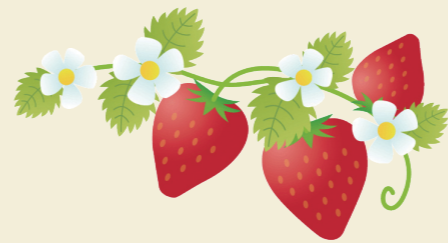
本庄産あま〜いの秘密

「あま〜りん」といういちごの品種をご存じですか。2016年に開発され、埼玉県内でのみ生産できる品種です。知らない方、まだ食べた事がない方も多いのではないのでしょうか。

とても甘く、おいしいと評判になったあま〜りんは、今では東京の有名店にも卸される高級ブランドとして確立していきました。

本庄市は、そんなあま〜りんの作付面積が県内1位であり、一大生産地となっています。

今回の特集では、一大生産地になるまでを追いながら、食べたくなる「本庄産あま〜りん」の魅力や秘密に迫ります。



あま〜りん

- 2016年に埼玉県で「やよいひめ」と「ふくはる香」を合わせて開発された
- 埼玉県オリジナル品種であり、現在は県と契約した県内の生産者しか生産できない
- いちごの糖度は平均13度程度に比べて、「あま〜りん」は18度〜20度と濃厚な甘みがあり酸味がおだやかで口あたりが良いため、食べやすい
- 実は大粒でハート型、深い紅色が映える最高級のいちご



本庄が一大生産地になるまで

本庄市があま〜りの作付面積県内1位になるまでの歩みについて、五十嵐園であま〜りんを作っている五十嵐淳さんにお話を伺いました。



五十嵐 淳 さん

(埼玉産直センター理事)

本庄市や深谷市、上里町、美里町等の農家が集まる埼玉産直センターのいちご部会（いちご農家の集まり）に所属し地域一丸となっていちご作りを行っている。

あま〜りに魅せられ、あふれる情熱を注ぐいちご農家。

衝撃のおいしさ

2016年の秋、新しく開発された「あま〜りん」の試験栽培用の苗が生産者たちの元へ届きました。今や埼玉産直センターのいちごの8割を占めるあま〜りんも、始まりは1農家あたり5本という、少ない苗からでした。

本庄市で「とちおとめ」を作っていたいちご農家の五十嵐さんは、翌年できたあま〜りんを食べて衝撃を受けたと言います。

「他と比べ物にならないほどおいしいと思いました。50年以上いちごを作っている父も、今まで作った中で一番おいしいと言っていた

て、これはものにしたいたいと思いました。」

本格栽培の難しさ

しかし、当時のいちご部会では、あま〜りんをどう取り扱うか意見が割れていました。当時のあま〜りんの収穫量はとちおとめの半分程度、知名度も全くない、不安の声が上がっていました。

「おいしいけれど、売れるかどうか分からない、それでも『埼玉でいちごを作っているのなら、埼玉の品種でやりたい』という思いは部会のみんなが持っていた、悩みました。」

実際に試験的に売り出すも単価が高い事や、実が柔



らかいあま〜りんには傷がつきやすく、お客さんからも「これでは買えない」と言われる事もありました。

『持っているいちご』

五十嵐さん達は、そんな状況を変えるため、部会員や農協等の関係者に目隠しをして食べ比べをしてもらうなど、あま〜りの意見を集めていました。そして、高級ブランドいちごの調査のため買い出しに向かった東京で大きな転機を迎えます。運よく高級果物店の仕入れ担当者に出会うことができ、持ち込んだあま〜りんを食べてもらえる事になったのです。

高級店の仕入れ担当においしいと言われ、他の高級いちごにも負けてないと自

信を深めました。

「担当者から、どう売ろうと思っているのか聞かれた時高級ブランドとして出荷するようなノウハウを持っていないと伝えました。そうしたら、すぐ本庄まで来てくれるという話になって驚きました。いちご園に来た担当者も輸送や箱のデザイン、詰め方等、いろいろな勉強やテストが始まりました。そうした積み重ねもあって、実際に銀座の高級店に出荷することになりました。

日本でもトップのいちごを取り扱う店で認められ、取引が始まった事をきっかけに、いちご部会のメンバーの中でもだんだんと生産が増えていきました。



「売れるかどうかの不安がなくなれば、すぐに作り始められると思います。あま〜りんがおいしいと言う事は、部会員みんな知っていましたから。」

その後、テレビ等のメディアで取り上げられたり、部会員のSNSでの紹介などから広まった結果、人気も知名度もどんどん大きくなり、作付面積県内1位となるまでにいたります。

「いろいろなめぐり合わせやタイミングも良かった。本庄のあま〜りんは『持っているいちご』です。そうやって笑う五十嵐さん。

本庄であま〜りんを生産するために動いた方たちの努力の積み重ねが『持っているいちご』につながっていったのかもしれない。

