

HONJO PREMIUM

2/10 (土)
10:00-
14:00

ほんじょう
プレミアム
ストロベリー
マーケット

本庄産
あまりん
あふ
溢れる1日

STRAWBERRY MARKET

あまりんが買える!
食べられる!

本庄産の最高級いちご「あまりん」を皆さんに一度食べて欲しいという思いから、「ほんじょうプレミアムストロベリーマーケット」を初開催します。

日時 2月10日(土) 午前10時～午後2時

会場 市役所本庁舎広場（正面玄関前）、1階市民ホール、中庭

内容 あまりんの販売、あまりん等を使ったいちごスイーツ等の販売、本庄野菜や花等の販売

主催 埼玉産直センター

※小雨決行。中止の連絡等、詳しくは市HPへ

★農政課 ☎ 25- 1 1 7 7



市HP



埼玉産直センター



第1駐車場 市役所前庭駐車場

第2駐車場 市役所北側駐車場

第3駐車場 ビバモール本庄店駐車場

※第2駐車場の入口は一方通行です。

食べたくなる本庄産あまりん

全国で評価される「本庄産あまりん」。他のあまりんとの違いについて、そして本庄産あまりんのこれからについて、五十嵐さんに伺いました。

本庄産あまりんが おいしい理由

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育てる方法）があります。草丈の低いいちごを土耕で育てると作業の負担が大きくなり、近年は高設栽培が増えていきます。また、いちごを育てるハウス内の温度を上げ、いちごの成長を促進させる加温栽培が一般的ないちご栽培です。しかし、本庄産あまりんは、それらとは違い、土耕栽培で加温もほとんどせず作られています。「本庄産あまりんの大きな特徴は、良い苗と土、そして温度管理です。いちご部会員は夏場に自分たちで育苗し、適切な時期に土に植え、過度な加温を行わずじっくり赤くなるのを待ちます。この辺りの土は栄養もあるし、地温も保ってくれる。本庄っていいところですね。」



本庄の肥沃な土地でじっくりゆっくり育てたあまりんは、生産者によって出る味のブレが少ないと言います。それだけでなく、ハウス内の環境を保つため、ミストを使った湿度管理や炭酸ガスを使った害虫駆除等新しい技術を取り入れることや、害虫の天敵を利用した栽培するなど、さまざまな方法で減農薬にも取り組んでいます。このこだわりが、いつでも買っても甘くておいしい「本庄産あまりん」というブランドに繋がっています。

本庄産あまりん これからの本庄

「あまりんをもっと広めていきたい、そしてあまりんをきっかけに、おいしい本庄野菜、さらに地域全体が注目されて、活性化につながれば一番いいな。」と五十嵐さんはこれからの展望を語ります。実際に、あまりんの人気と注目は県内にとどまらず、県外からのお客さんも多いと言います。「本庄のいちご農家はみんな全力でいちご作りをしています。ぜひ本庄のあまりんを一度食べてみてほしい。全身であまりんを感じてほしい。」と笑顔で話してくれました。

本庄市であまりんを生産しているいちご部会のみなさん

