

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

The おおいた
あなたの思いをカタチに。

しゅんくる

2020
VOLUME 34

【特集】 ベリーツの味力は、 生産者の魅力！

味力満載！ベリーツをもっと知って!!

日本一の
おんせん県おおいた
味力も満載

スイーツのようなストロベリー、ハレの日に喜んで選んでいただけりいちごとして”ベリーツ”と命名されたこのいちご。最大の特長は、すべてにおいてバランス良く、美しいということ。上品な味わい、鮮烈な芳香の立ち上がりとともに、いちご本来のおいしさが際立ちます。日照時間の最も短い11月から出荷を開始、需要が高まる12月から2月にかけて最盛期を迎える、この間高い糖度も維持されます。”ベリーツの赤”を全面に、市場や店頭に並ぶ姿までベリーツらしさにこだわったロゴやパッケージは、“ハレの日”を包むものとしてデザインされ、華やかな統一感を持っています。おかげさまでパッケージなども好評で、量販店の売り場ではディスプレイなどに使われています。大玉が沢山できることから、化粧箱など贈答用商品も各種揃えました。

こうした市場等での好評さを追いかけて、これからも栽培面積を増やし、県をあげてブランド発信地としての産地力をますます強めていきます。



「ベリーツ」の名称は商標登録されています。名称やロゴマークを使用する場合は県に申請が必要です。申請様式等詳しくはHPをご覧下さい。

しゅんくる
The おおいた

2020. Vol.34
<http://theoita.com/>

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3627

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シュクル(Syukur)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育んでいけたら……という願いを込めています。

しゅんくるのパックナンバーは
ホームページ(<http://theoita.com/>)をご覧いただけます。



鮮やかな赤と芳醇な香り、
絶妙な甘さと酸味バランスのベリーツ。



大分生まれの新しいいちご

ベリーツは、「食べてみたかった・いちご」「贈つてみたかった・いちご」、そんないちごの登場といつてもいいのかもしれません。

これまでどうしても他県育成品種の栽培面積が多かった中で、8年もの歳月をかけて大分県オリジナルの品種開発に成功した待望の新ブランドは、2017年12月にネーミングが発表され、2018年11月より県内から順次県外への本格的な販売が開始されました。

糖度も高いけれど適度な酸味もある「どちらおとめ」、量が多くどれ、日持ちする「さがほのか」、さらに早い時期から収穫でき、口中に広がるその香りにこだわった「かおり野」、人気のブランドいちごたち。その長所を生かしながら、絶妙なバランスで交配された憧れのいちごの姿、それがベリーツなのです。



ベリーツの魅力を最大限に引き出している生産者の一人が、「JJAおおいたくにさきいちご部会」の部会長・清末正臣さん。初めての品種への取り組み、「そりや、やおなかつたで（大変だった）」と振り返り、妻の美知子さんも「あの人はいちごのムシ、日に何回ハウスを覗くことか」と笑う。『苗半作』の言葉通り、「健苗」づくりがしつかりしていれば、病気や天候不順にも強く、いちごが自分の力で立派な実を実らせる」と清末さん。1株に20とたくさんのは花をつけますが、8~9個だけ残し思い切って摘花をすることで見事な大きさと品質を保つて

います。整然と並ぶいちごの高設ベンチからは、鮮やかな緑の葉や茎がピンと伸び、生き生きとしています。中でも難しいのが”水のコントロール”、葉露の上がり方（葉の先端まで適度に露がつくるような姿）が苦心の成果です。長雨になると逆に灰色カビ病などが発生しやすくなり、天候や湿度のバランス調整も大変だそうです。「生きモンじゃからな。愛情を持つて手をかけてやれば、それに応えてくれる。今年は不作かといいながらこれだけ実がなった、これだからやめられんのかも」と育てる喜びを語ってくれました。



大玉が特徴



大分県では高設栽培方式が主流



清末夫妻



ミツバチによる受粉