

いただきます



Vol.02
Take Free



イチゴ

Enjoy the tasty Strawberries
that have grown up in Isahaya.

諫早育ちのイチゴを美味しく食す!

諫早には病気や天候に左右されながら、毎日手間を惜みず、
13ヶ月もの間懸命に丁寧にいちごを生育し続ける生産者たちがいる。
彼らの課題、そして思いとは。

諫早市ビタミンプロジェクト実施事業

後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会
協力/JAながさき県央・長崎県央農業協同組合いちご部会南部支部・(株)まちづくり諫早
運営/頂プロジェクト実行委員会

isahaya
itadaki 頂 Gourmet
Project



Strawberry

Taste the delicious Strawberries
that are nourished in Isahaya.

諫早育ちのイチゴを美味しく食す!

いちごは病気や天候の影響を受けながら、
13ヶ月もの間、生産者に懸命に丁寧に育てられる。
かわいい見た目とは裏腹な、諫早いちごの知られざるストーリーとは。

諫早市ビタミンプロジェクト実施事業

後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会
協力/JAながさき県央・長崎県央農業協同組合いちご部会南部支部・(株)まちづくり諫早
運営/頂プロジェクト実行委員会

isahaya
itadaki 頂 Gourmet
Project

ITADAKI

Vol.02
Take Free



ベリーグッドなイサ ハヤいちご!!

「夢」いっぱい「いちご」。



かなり
手、かけてます。

甘くて少し酸っぱくて、なぜか毎年食べたくなる。不思議な魅力を持ついちごが、実は諫早でも生産されているのをご存知ですか。生育期間はなんと13ヶ月。その間農家さんはかわいい見た目と甘さのため、手間ひまかけていちごを育てています。

諫早市民も知らない。
諫早いちご!

いちごの出荷量は、諫早管内が含まれるJAながさき県央いちご部会南部支部だけで421トン(令和2年産)しかし多くが関東や関西に出荷されるため、諫早でいちごが育てられていることは、長く諫早に住んでいる方もあまり知らないかもしれません。
※実際に、頂プロジェクト実行委員会メンバーも知りませんでした〜。

さあ〜。
知られざるいちごの旅へ!

秋深まる10月に、親株をポットに植えたところから食卓に続く「いちごの旅」は始まります。今回はJAながさき県央いちご部会南部支部の皆様にご協力いただき、13ヶ月に渡る旅の過程を長崎県産ゆめのかイチゴのマスコットキャラクター「ゆめずきん」ちゃんと、頂プロジェクトメンバーの私たちと、一緒に追いかけていきましょう〜。



一期一会の いちごストーリー



1 13ヶ月の旅の始まり。

いちごの旅は苗を増やすことからスタート。10月頃に「親株」を植え、そこからたくさんの「子株(ランナー)」が生まれます。



2 株を冷やす 夜冷(株冷)作業。

6月頃に切り離された子株はクリスマス時期に合わせ早めに出荷できるよう、8月下旬頃から約2週間冷蔵庫に入れ花芽を促します。



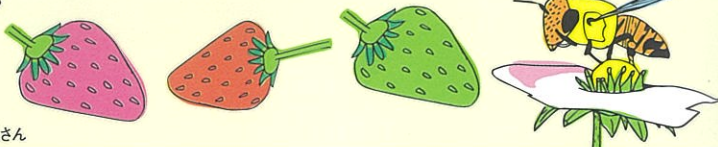
3 いよいよ定植～。 4 花がチラホラと。

顕微鏡で花芽が確認できた子株は畑に植えられます。その後はハウス屋根のビニール張りや肥料を与えながら開花を迎えます。

白い花を咲かせるのは大体10月から。ハウス内にはミツバチやマルハナバチなどの巣箱が設置され、ハチによって受粉が促されます。

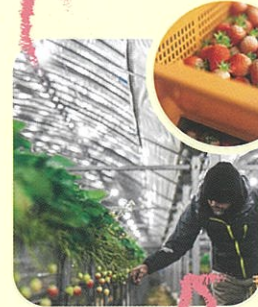


いちご生産農家 佐藤 哲也さん



8 全国へ出荷!

バック詰めされたいちごはいよいよ市場を通して皆さんの食卓へ!



7 収穫作業

11月頃から本格的な収穫スタート!毎朝日が昇らないうちから収穫が始まります。バック詰めは共選場でJAが行うことも。



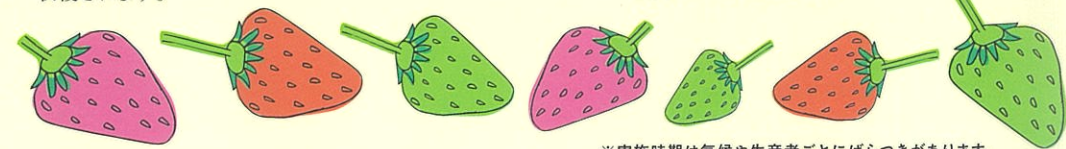
6 目揃い会!!

毎年収穫・出荷シーズン前に行われるのが目揃い会。誰が出荷しても一定の品質を保てるよう、色味やバックの詰め方などを共有します。



5 色づく～いちごたち。

受粉した花はやがて白っぽい実をつけ、先から徐々に赤色に。多くが関東や関西に出荷されるため、完全に色づく前に収穫されます。



長崎県で作られている主な品種!

ゆめのか



ゆめのかという名前の由来は、「みんなの夢が叶うおいしいイチゴ」という意味が込められているそうです。

さちのか



果皮は濃い赤色に染まり、糖度が高くて甘酸適和。香りも良好で、果肉がしっかりとっていて日持ちがよいイチゴです。

恋みのり



短円錐形のずんぐりとした形をしていて、果皮は鮮やかな赤色で、果肉は中まで白色です。

※実施時期は気候や生産者ごとにばらつきがあります。



「いちご」マニアが教えるいちごの秘密。

ゆめずきんちゃん(以下:ゆめずきん)
困ったなあ…

小川さん(以下:小川) どうしたの?

ゆめずきん いちご農家さんをお手伝いしてたらわからないことがあって…この前農家さんのビニール張りを手伝ったんだけど、去年も同じ農家さんと同じお手伝いしたの。毎年張り替えるの?

小川 いちごは気温が高すぎると花ができないんだ。だから毎年必要な時だけビニールを張って、またはがして2番

目に花がつくタイミングまで暖かくなりすぎないようにしてるんだよ。

ゆめずきん そうなんだ!あとね、ビニールハウスの中にミツバチの巣箱を入れたの。どうして?

小川 ハチで受粉させてきれいに花をつけるためだね。ハチは養蜂場から買い取るものとリースしてもらうものの2つがあるんだよ。

ゆめずきん リース?借りるってこと?

小川 そう。リースはハチのメンテナン

いちごーゴー!いちごの未来。

スも業者さんがやってくれるよ。

ゆめずきん そういえば別の農家さんのはもっと大きくて黒っぽいハチさん入れてた!

小川 マルハナバチだね。ミツバチよりも動いてくれるから花が多い農家さんが使っていることもあるね。

ゆめずきん ハチさんもちちご作りに欠かせない存在なんだね。

小川 ちゃんと受粉しないと実が変な形になっちゃうから、感謝しないとダメだね。

ゆめずきん あとね、「炭そ病」っていう病気の対策もしていたんだけど…炭そ病って何?

小川 葉や果実などに灰色や黒のまだら模様ができて枯れてしまう病気だよ。治らないし雨などから感染するから、発生すると周りの苗も捨てなきゃダメなんだ。



ゆめずきんが
いそいで

JAながさき県央
いちごマニア!?
小川 佑介さん

産地から
直接お届け!



ゆめずきん ええっ!

小川 2021年は諫早地区だけで1万本くらい植え替えたんだ。だから4~5ヶ月くらいは1週間に一回程度、いろんな薬剤を順番に散布して予防するんだ。

ゆめずきん そういえばこの前、JAの人が顕微鏡で苗をチェックしてたよ!病気を探してたの?

小川 あれは花芽っていう将来花になる部分ができているか、専用の針で葉をめくってチェックする作業だよ。それで苗を植える時期を決めるんだ。

ゆめずきん 細かい作業だね。

あとね、早起きして収穫もお手伝いたよ!なんで朝早く収穫するの?

小川 気温が上がると実が軟らかくなって傷つきやすくなるし、諫早の場合その日に収穫するものは朝の11時までにはバック詰めしてJAまで持ってきていた

だくお約束だからだよ。

ゆめずきん バック詰めせずにJAさんに持っていくこともあるよね。

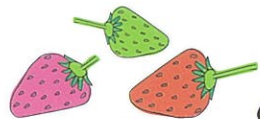
小川 それはJAが農家さんの代わりにバック詰めを行う「共選場」に持ち込んでいただく場合だね。農家さんの負担を少しでも軽くしたいと思って行っているけど、ながさき県央はまだ全量是对応できないんだ。

ゆめずきん 農家さんはすごいなあ…(ぐう~)…あ、いちごのこと考えてたらお腹が空いちゃった。諫早においしいいちご料理食べに行こう!



ゆめずきん!ズッキン!!





諫早いちごを 楽しめ



「23種類」の
いちご料理を頂きます!
Webでも検索～!!

バラエティー豊かなメニューをお楽しみください!



「頂プロジェクト」は、諫早市が運営する、食の総合サイト「さぐっと」と協力しながら、市内の「食」に関するお店を紹介することで諫早のGoodな「食」を応援していきます。

さぐっと 公式サイトにて各店舗が取り組むコロナ対策などをリアルタイムで発信中!

※コロナの状況によっては営業時間が変更になる場合がございます。詳しくは各店舗までお問い合わせください。

駅前ワインカフェbar-ba



苺
パフェプリン

1,250円 | 木～土 12:00～15:00、20:00～21:30

華やぐ苺の酸味と濃厚で甘さ控えめの自家製プリンから始まるおいしさの大冒険。バニラアイスとピスタチオクリーム、オーガニック野いちごジャムのジュレも加わった心躍る贅沢パフェをどうぞ。

bar-ba | オーナー 馬場 麻香氏

諫早市永昌東町3-27 | 電話番号:0957-46-3886



お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェス期間中限定の店舗もございます。(詳しくは各店舗まで)

CAFE&FLAIR BAR Day-G | カフェバーデイジー |



ヌ
ガ
ー
グ
ラ
ッ
セ

780円 | 数量限定

アイスと思うなかれ。ふんわり軽い口当たりと、ピスタチオやキャラメルコーティングされたアーモンド、ラズベリーの食感、いちごの甘酸っぱさがコラボ。酸味×甘味×苦味の三重奏を楽しんで。

カフェバー デイジー | オーナー・バーテンダー 岡田 秀二郎 氏
諫早市永昌東町11-1 寿ビル2F | 電話番号:0957-46-5144



お店の
詳しい
情報は
こちら!



ケーキ&ティールーム Chérir | シェリール |



ゆ
め
の
か
カ
ス
タ
ー
ド
パ
イ



テイクアウト 540円 / イートイン 550円

「デートでも食べられるように」。そんな心遣いから生まれたシェリール風「苺のミルフィーユ」。サクサクパイと堪能するジューシーいちごと生クリーム、カスタードの組み合わせは幸せの一言。

シェリール | パティシエール 鈴木 陽子 氏

諫早市永昌町19-15 | 電話番号:0957-25-2655



お店の
詳しい
情報は
こちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

欧風料理ラムール



ラムール特製
3種のデザート

フルコース(ランチ2,200円/ディナー2,750円)のメニューとして
■ 3種の中から1つ選択/追加料金を全種選択可能
元ホテルシェフがいざなう、フルコースというおいしさの旅。締めくるのは「パヴェフロマージュの苺仕立て」「苺のクーブ」「苺ミルクプリン」という3つの幸せ。あなたはどのスイーツを選ぶ?

ラムール | オーナーシェフ 平山 博敏 氏
諫早市天満町15-4 | 電話番号:0957-21-1022



お店の
詳しい
情報は
こちら!



洋菓子 ル・ミエル



バガテール



550円 | 土日限定

バタークリームといちごの意外な好相性。伝統的なフランス菓子バガテール。いちごと相性のいいピスタチオをケーキ生地混ぜ、ル・ミエル風にアレンジ。諫早産いちごが優しく、美味しく彩ります。

ル・ミエル | 代表 古賀 新氏
諫早市城見町7-19 他 | 電話番号:0957-22-0088

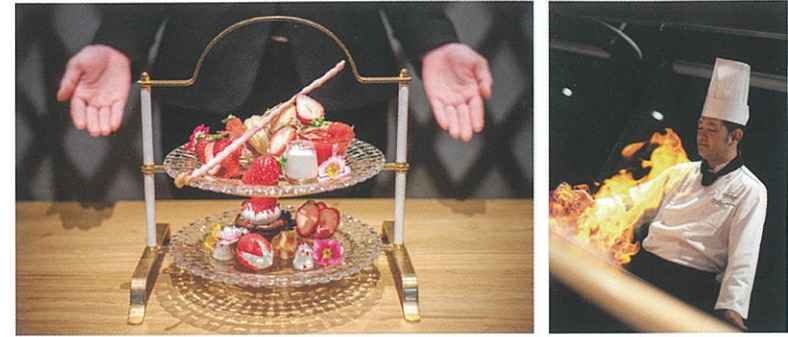


お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェス期間中限定の店舗もございます。(詳しくは各店舗まで)

鉄板焼&鮨 諫早竹彩 | ホテルフラッグス諫早



いちごの
アフタヌーンティー

単品 2,750円 / ドリンクセット +660円

■ 提供時間:14:00~17:00 前日昼12時までにご予約を
昼下がりにいちごスイーツの甘い衝撃はいかが?
おすすめはパイを144層にも重ねた、チョコクリーム入りのドーナツ状パイ"スフォリアテッラ"。いちごソースと練乳をたっぷりかけて召し上がれ。

諫早竹彩 | 料理長 西山 文一 氏

諫早市金谷町8-7 ホテルフラッグス諫早1F | 電話番号:0957-22-8686



お店の
詳しい
情報は
こちら!



cafe de ICH | カフェド アイシーエイチ |



Very Berry
メープルシヨコラ

1,000円

あつあつフレンチトースト × ひえひえバニラアイス
にチョコといちご、ベリーがおいしい乱入。別添のメープルシロップはお好みで。甘酸っぱさと甘さの共演が口に入れた瞬間から心を掴んで離さない。

カフェド アイシーエイチ | オーナー 野中 康平 氏

諫早市泉町10-25 | 電話番号:0957-22-6622



お店の
詳しい
情報は
こちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

cafe topor store | カフェ トポール ストア |



いちごグラタン

800円 | 提供時間 15:00~17:00

フレッシュいちごのみずみずしさに、炙ったクリームチーズソースの香ばしさが合うなんて。アイスの甘さとシリアルサクサクが主役を引き立てる。器にもこだわりの麗しスイーツをご堪能あれ。

カフェ トポール ストア | オーナー 久保 進也 氏
諫早市高城町8-17 | 電話番号:050-1308-6489



お店の詳しい情報はこちら!



ハンバーガー&クレープショップ トミーズ



いちごことあんこのクレープ



クリーム500円/カスタード480円/ミックス530円
ゆめのかいちごの甘酸っぱさと粒あんの甘さ。みんな大好き最高のコラボが、諫早市民に40年愛され続けるふっくらもちもちクレープで実現。クリームはお好みで。あなたはどの組み合わせがお好き?

トミーズ | オーナー 陣野 真理 氏
諫早市本町1-12 | 電話番号:0957-23-3843



お店の詳しい情報はこちら!



いぶき地



いちごパイ包み焼きアイス添え



720円 | ご注文からお時間をいただきます。早めのご注文を。程よい甘味と酸味がクセになるいちごの甘露煮をたっぷりパイに詰め込んで。お店でじっくり焼き上げ、アイスとフレッシュいちごを添えたら、サクサクいちごの温×冷シメデザート、ここに完成。

いぶき地 | 代表 古賀 政次 氏
諫早市八天町3-10 | 電話番号:0957-21-5050



お店の詳しい情報はこちら!



香串揚げ やぶから坊



いちごの串揚げ チョコフォンデュ

300円/本

主役はパン粉につけてサクッと揚げた冷凍いちご。別添のチョコレートソースをつければ、甘味×酸味の効いた「シャキシャキ食感」スイーツに。串揚げ職人魂が生み出したスイーツ串、ぜひご体感を。

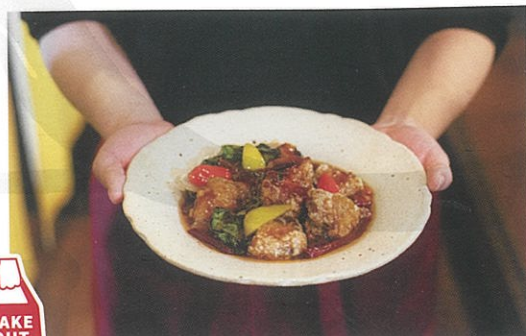
やぶから坊 | 店主 圓藤 龍起 氏
諫早市東本町2-3 | 電話番号:0957-21-2594



お店の詳しい情報はこちら!



中華ダイニング 杏てい



黒酢の酢豚
いちごソース



1,200円 | ※テイクアウトは前日にご予約を
今回唯一のいちご料理メニューは黒酢で仕上げた
酢豚。いちごの素材を活かした味付けのソースで。角
煮風に仕上げ衣をつけた雲仙あかね豚のカリワフ
食感にもご注目。いつもと違ういちご酢豚に驚いて。

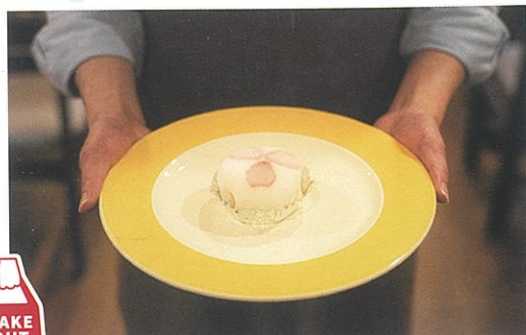
杏てい | 店主 野田 浩一 氏
諫早市泉町25-32 | 電話番号: 0957-21-8155



お店の
詳しい
情報は
こちら!



Cake&Cafe カキュー



いちご大福



320円
20年以上愛され続ける諫早市民溺愛の洋風い
ちご大福。ぎゅうひの下にはスライスいちごがチラ
リ。中にはスポンジと生クリームに包まれたいちご
が丸々一個。"映え"もお腹も満たす満足スイーツ。

カキュー | 店長 カ久 勉 氏
諫早市栄町1-15 | 電話番号: 0957-24-2764



お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェス期間中限定の店舗もございます。(詳しくは各店舗まで)

@chocotto | あっとちょこっと



いちごシエイク



イトイン620円 / テイクアウト520円
「どんな形のいちごもおいしく届けたい」という思
いがこもった地球に優しいいちごスイーツ。優しい
甘さは店長の人柄があってこそ?いちごソースと
生クリームの層を混ぜて違った優しさも味わって。

あっとちょこっと | 店長 吉野 恵美子 氏
諫早市栄町4-8-2F | 電話番号: 0957-51-4859



お店の
詳しい
情報は
こちら!



BASE Cafe | ベースカフェ |



自家製ジャムの
いちごクレープ



850円
6個分のいちごを使った、ナイフとフォークで頂く贅
沢クレープ。いちご砂糖、レモン汁だけでココト
煮込んだ自家製いちごジャムは意外とさっぱり。
気がつくくとベロリ。イトインのみアイス付き。

ベースカフェ | 店長 陣野 真理無 氏
諫早市栄町2-1 | 電話番号: 0957-47-5210



お店の
詳しい
情報は
こちら!



杉谷本舗



おいしスギタニ
いちごサンド



700円 / 3種1セット ※次回使える200円引クーポン付き
 ■ 本店のみ | 販売期間:2/23~3/27の土日祝日 | 数量限定
 老舗菓子店が仕掛ける"いちご×カステラ"新提案。プレーン・抹茶・いちごミルクとのカステラとの相性を考え、それぞれ素材を工夫。プレーンは数原有希子氏のコンフィチュールとのコラボ商品。

杉谷本舗 | 専務取締役 達成氏とスイーツ部の皆さん
 諫早市八坂町6-10 | 電話番号:0957-22-2306



お店の
詳しい
情報は
こちら!



きりん食堂



長崎いちごの
ダッチベイベーパンケーキ

880円 | 早めのご注文がおすすめ

外サクッ、中ふんわり。人気のあつあつドイツ風パンケーキにアイスといちごを添えて。甘酸っぱさと冷たい甘さの共演で口いっぱい広がる幸せ。注文から焼き上がりまでの待ち時間もおいしさの調味料。

きりん食堂 | オーナー 林田 志朗氏
 諫早市八坂町7-17 | 電話番号:0957-22-4910



お店の
詳しい
情報は
こちら!



★冊子のメニューはフェス期間中限定の店舗もございます。(詳しくは各店舗まで)

ケーキショップ ジタン 福田店



フリーズ



486円 | 数量限定
 自然ないちごの味を引き出す「電子水」で育ったいちごを使用。スプーンをくぐらせる度に変わるいちごの表情に感動するはず。下に行くほど甘酸っぱい大人の味に。いちごの七変化を味わい尽くして。

ジタン | 代表 横島 三鶴氏
 諫早市福田町22-12 | 電話番号:0957-21-1994



お店の
詳しい
情報は
こちら!



ORANGE SPICE | オレンジスパイス



苺パフェ

ドリンクセット 1,210円 / 単品 935円

運ばれてくるだけで胸がときめく赤×ピンク×白のグラデーション。いちごとハイビスカスの甘酸っぱいパフェは、春を感じるちょっと大人な装い。口広がる優しい甘さ。最後の一口まで楽しめます。

オレンジスパイス | スタッフ代表 平湯 祐子氏
 諫早市栗面町162-4 | 電話番号:0957-22-5151



お店の
詳しい
情報は
こちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

一菓団樂



いちご生どら

378円 | 土日限定

手焼き生地から顔を出す諫早産フレッシュいちご。自家製つぶあんといちごジャム入り生クリームと一緒に、おいしさに決まってるでしょ?そんな声が聞こえてきそうな、キュンな生どらはいかが?

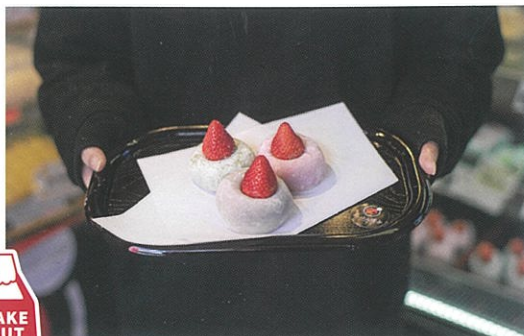
一菓団樂 | 国家資格 和菓子一級技能士 古賀 光 氏
諫早市幸町311-4 他 | 電話番号:0957-21-6500



お店の詳しい情報はこちら!



つぶみ団子



あとのせ
いちご大福

290円 / 個

ぽっくり大福の中身はいちごベストマッチなたつぶりあんことホイップクリーム。頂きのいちごは見た目はもちろん甘酸っぱさもいいアクセントに。あなたはつぶあん、こしあん、抹茶のどれが好き?

つぶみ団子 | 店長 岸川 瑠李 氏
諫早市多良見町化屋789-25 他 | 電話番号:0957-43-0887



お店の詳しい情報はこちら!



★冊子のメニューはフェス期間中限定の店舗もございます。(詳しくは各店舗まで)

諫早産農産物直売所フレッシュ251 2号店



Palm's Roll
(パームロール)

238円 / 個 | 数量限定

諫早産卵で作ったプレーンとココアのシフォンケーキ生地には巻かれているのは、たっぷりの生クリームと飯盛産いちご。売場では生産者に会えるかも?直売所ならではの諫早スイーツを味わって。

フレッシュ251 2号店 | 店長 杉内 エリカ 氏
諫早市飯盛町上原1330-7 | 電話番号:0957-48-2242



お店の詳しい情報はこちら!



創作厨房たこまる



けずりいちご

500円

マイナス60度で瞬間冷凍させた完熟いちごを専用の機械で削り上げた、100%いちご生まれの甘ーいかき氷。練乳をかけてさらにおいしく。寒いのになぜか食べたくなる、赤と白の誘惑に惑わされて。

たこまる | 代表 橋本 浩郁 氏
諫早市多良見町木床106 のぞみ公園など市内3カ所
電話番号:0957-49-2731



お店の詳しい情報はこちら!



※すべて税込価格です ※盛付けは一部変更になる場合がございます

「いちご」の～あま～い～ ストーリーを召し上がれ☑。

日本はいちご大国?

日本は生食での消費量が世界一日本人はいちごを生で食べるのが好きなかもしれません。ちなみに長崎県は日本有数の生産地(収穫量で毎年全国4位以内にランクインしています。

※2021年時点

くさかんむりに母…「莓」の漢字のなりたちのヒミツ

そんないちごは漢字で「莓」と書きます。これは一つの親株からたくさんの子株(新しい株)ができる様子から「母」の文字が当てられたと言われています(諸説あり)。

ひとの生育に役立つ「葉酸」を多く含むママに優しい食材

子沢山のいちごは細胞の生産や成熟、再生に役立ち、胎児の正常な発育を助けてくれる「葉酸」を多く含む栄養素。いちごは母となる妊婦さんと授乳中の女性の味方でもあるのです。

清少納言も食べていた!?「枕草子」にいちごが登場

いちごの由来は「イチビコ」という大和言葉と言われる、日本書紀に登場するほど古い言葉。平安時代には清少納言の「枕草子」に「子どもの食べる姿が優美」と書かれています。

収穫時期は「1月から5月」じゃない?

名前の由来は諸説あり。「いちごの旬が1月から5月までだから」なんてのも。現在は品種だけでなく産地や育て方も多様化。諫早では11月頃から収穫が始まります。

「ストロベリー」の語源のナゾ

語源がナゾに満ちているのは「ストロベリー」も同じ。「ストロ(麦わら)」と「ベリー(小さい果実)」を掛け合わせた言葉ですが、なぜ麦わらなのか、真相は未だにナゾです。

オランダイチゴ=今のいちごの日本初上陸地は長崎!

清少納言も魅了したいちごですが、このころは野いちごを指していたとされています。今私達が食べているのは、江戸時代長崎に伝来した「オランダイチゴ」が元になったものです。

isahaya
itadaki **頂** Gourmet
Project

155の話。

いち

ご

。

SYO
TARO

「いちご」にまつわる

いちごの品種は日本だけで約300種類以上!
明治時代に栽培が本格化して以降、日本各地で品種開発が進められています。消えてしまったものも含めると、国内で誕生した数は300種以上と言われ、海外でも人気があると。

いちごは野菜!?

いちごは果実。そう思っている人は多いかもしれません。でも園芸学において、草の実であるいちごは「野菜」に分類されています。でもやっぱりピンとこない人が多いかも?

いちごの赤い部分は「果実」じゃない!?

「いちごはやっぱり果実!」そう思う人の多くが、赤くてあま～い部分を想像しますよね。でも実は、本当の果実の部分は表面のつぶつぶ。赤の部分は偽果(ぎか)といひます。

いちごはバラ?

いちごの意外な情報をもう一つ。実はいちごはバラ科の植物。その証拠にいちごの花びらは5枚。これはバラ科の特徴で、野ばらや同じバラ科のサクラやウメも5枚なんです。

いちごの赤色は何の色?

バラの花同様に、いちごは赤い部分が印象的ですね。あの鮮やかな赤色は「アントシアニン」によるもの。ポリフェノールの一種でさまざまな研究で注目されています。

いちごは時間を置いても甘くならない

アントシアニンの影響で、収穫後も赤みが増すいちご。でもバナナやメロンと違って追熟しません。つまり買ってから時間を置いても甘みが増すわけではないのです。

知ってる?毎月〇日は「ショートケーキの日」

赤が映える「いちごのショートケーキ」はご存知の通り、ケーキの上にいちごが乗ったスイーツ。実はカレンダー上でも毎月いちご(15日)を頭に載く22日は「ショートケーキの日」とされています。

実は温州みかんより〇〇が多いんです

そんないちごはビタミンCを多く含むフルーツ。含有量は100gで62mg(日本食品標準成分表より)。32mgのビタミンCを含有する温州みかんより豊富なんです。

The place where good crops grow up



イサハヤ・いちごの

繋ぐ人

COOPERATIVE

安心安全に品質を均等に保って出荷するためには、南部支部いちご部会38名の農家さんへの指導や情報共有が欠かせません。一方、農家さんの平均年齢は61歳。次世代への継承が問われています。

JAながさき県央 小川 佑介さん
いちご部会 池田 武弘さん



INTERVIEW インタビュー

池田さんはいちご農家歴30年以上。部会として均等な品質のいちごを出荷するため、支部長としてJAからの情報伝達や部会の意見の取りまとめなどを行っています。小川さんは新卒3年目。農業高校時代から培ったいちごの知識と優しさで農家さんをサポートしています。互いに連携し、諫早いちごを食卓へ、次世代へ繋げようと奮闘中です。



ISAHAYA 頂 プロジェクト

isahaya itadaki project

「頂」プロジェクトとは!?

特性の異なる3つの海と、名水豊かな多良山系の山々に囲まれた「食材の宝庫・諫早」。1次産業だけでなく2次、3次産業も盛んなこのまちの「食」と、それに関わる生産者や製造業者、飲食店の魅力を知ってもらうことで、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、交流人口の増加を目指す取り組みです。

お問い合わせ: 頂プロジェクト | 実行委員長 陣野真理 | 090-2857-4775 | 野中亮・山口美佐恵・中尾小百合・

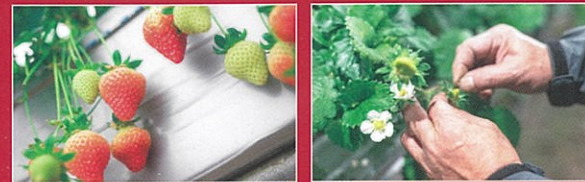


Nagasaki
Isahaya Japan

甘いささやき。

育む人

FARMER



諫早のいちご農家さんすべてが同じ品種を、同じ方法で育てているわけではありません。農家さんそれぞれで細かな育て方や管理方法は千差万別。ただ、より良いいちごを届けたいという思いは同じです。

INTERVIEW インタビュー

市内で農家歴20年を迎える佐藤さん。おいしいいちごをきれいな状態で届けるために大切にしていることは「何事にも基本に忠実であること」だといいます。いちご部会全体できれいないちごを消費者へ届けるため、厳しく若手にアドバイスする姿も。そんな時も、サングラスの奥の優しいまなざしは変わりません。



いちご生産農家 佐藤 哲也さん



地元の方の口癖「諫早はなにもないまち」を「諫早ってメチャカッコいいまち」に。そんな想いで集まった主婦や学生、移住者や経営者など、諫早を愛する多様なメンバーによる有志の団体。それが「頂プロジェクト実行委員会」です。

いさはや
頂
プロジェクト
公式Web
サイトは
こちらから!



Writer Web-Photograph Direction・Design・Illustration

菊山達也・中山亜紀・福井香苗・浅川容行・久保理莉亜 | 制作 | 古地優菜・吉岡剛規・江口ちづる 正和 SYOTAROU