

いちご農家さんに 聞きました

天理のいちごの魅力は？

天理のいちごは少量高品質を目指しているため、甘さと酸味のバランスがよく、形もきれいなものが多いのが魅力です。

いちご農家さんの1日は？

いちご農家の朝は早く、夜明けとともに収穫を始めます。夕方に出荷するまではパック詰め作業が続きます。

どうやって食べるのがおすすめ？

甘くて大きいいちごはそのまま、春の酸味のあるいちごはチョコレートなどの甘いお菓子と一緒に食べるのがおすすめです。

おいしいいちごの見分け方は？

ヘタが反り返っているのがおいしいいちごの印です。土の中の水分が少ないと、甘みが濃縮されて、ヘタが反り返ります。

おすすめの保存方法は？

冷蔵庫で冷蔵保存がおすすめです。水で洗うと傷みやすくなるので、保存する時ではなく、食べる直前に洗うとよいです。でも、やっぱり採れたてを早く食べるのが一番！

Let's try /

農家さんが作るジャムの作り方

材料 イチゴ1kg / グラニュー糖300g / クエン酸3g

下準備 ビンとフタを熱湯消毒する。
イチゴのヘタを取る。

- 作り方**
- 1 鍋にイチゴとグラニュー糖1/3を入れ、強火で10分ほど加熱する。
 - 2 残りのグラニュー糖2/3とクエン酸を入れ、20分ほど加熱する。
水に1滴落とし広がらなければ火を止める。
 - 3 熱いうちにビンに入れる。
 - 4 ビンのフタを閉めた状態で、別鍋に準備したたっぷりのぬるま湯に入れ、10分沸騰させ、冷ませば完成。

point!

冷ます際に逆さまにすると、空気が抜けてカビ防止に！

市内直売所等で販売しております。
詳細はこちら。

Information



めぐみめぐるとんり



めぐみめぐるとんり
Instagram: @megumimegurutenri



ふるさと納税
天理市HPのバナーから

About > めぐみめぐるとんり

奈良県天理市とgrafが取り組み始めた天理市のブランディングプロジェクト“めぐみめぐるとんり”。観光人口の増加や移住・定住の促進、天理生まれのモノやコトの価値向上を目的に発足しました。幅広いポテンシャルを秘める天理の“めぐみ”を可視化し、市内の方へのブランドイメージの普及を進めていきます。

発行: 天理市
クリエイティブディレクション &
デザイン: graf
Photo: 野口寛彰
Illustration: 谷小夏

てんりの いちご

#01 strawberry

This place has been "A Home", long before a country was born.
Where history and Nature's gifts have constantly come and gone.
The sound and beautiful city, Tenri.



めぐみ
めぐるとんり

てんりの いろいろな いちごを ご紹介！

一口にいちごと言っても、見た目も味もさまざま。
甘いものから酸っぱいもの、小さいものから大きいものまで。
ここでは、奈良生まれの品種をはじめ、天理市で育てられている
いちごの特徴をそれぞれ紹介します。



asukaruby

1. アスカ ルビー

奈良のブランドいちごを確立した人気のいちご。丸みのある円錐形で、ころっとした形が特徴です。均整の取れたその形と断面の美しさから、断面を見せるスイーツなどにもおすすめです。ほどよい酸味とジューシーさが魅力。

2000年登録・奈良生まれ
甘くてジューシー系

2. 古都華

アスカルビーの後に作られた奈良生まれのいちご。甘みと酸味が強く、濃厚な味わいが特徴です。しっかりとした歯応えで、日持ちもよいです。奈良でしか生産されておらず、希少価値が高いため、今では高級いちごの代名詞に。

2011年登録・奈良生まれ
甘くてジューシー系

奈の華 3.

古都華から生まれた、まだまだ新しいいちご。「奈良に咲く華」をイメージして名付けられました。甘みと酸味のバランスがよく、円錐形で大きいことが特徴です。

2020年登録・奈良生まれ
さっぱり系



nanaoka



tamahime

4. 珠姫

なんといってもその大きさが特徴。卵サイズの大きさで、なかには80gを超える大粒も。酸味が少なく、さっぱりとした甘みが魅力です。

2019年登録・奈良生まれ
さっぱり系



narakaruri

なら あかり 6.

2021年に品種登録されたばかりの新しいいちご。甘みが強く、適度な酸味があるため、すっきりとした甘さが魅力です。収穫時期が11~12月と早く、クリスマスシーズンに多く出荷されることが期待されています。

2021年登録・奈良生まれ
さっぱり系



yumemoka

ゆめのか 5.

大きく、形の揃いがよいいちご。「みんなの夢が叶う、おいしいいちご」という意味で名付けられました。ほどよい酸味としっかりとした歯応えが特徴。

2007年登録・愛知生まれ
さっぱり系

てんりといちごのお話

近畿有数のいちごの名産地、
奈良県のなかでも一番の作付面積を誇る天理市。
約半世紀も続く天理市といちごのかかわりを、気候や地理、農家さんのこだわりなど
いくつかの視点から覗いてみます。

1

天理といちごには約半世紀の歴史

奈良県の北部に位置する大和青垣に囲まれた地、天理市。南北にのびる春日断層崖を境に、東側の大和高原と西側の奈良盆地に区切られています。奈良盆地は夏と冬、昼と夜の寒暖差が大きく、雨が少なめ。いちごにはちょっぴり厳しい気候です。しかし、この盆地特有の気候が自然のめぐみをぎゅっと詰め込んだ甘いいちごをはぐくんでいます。

2

盆地特有の 気候がはぐくむ甘いいちご

天理市でいちごの生産がはじまったのはなんと約半世紀も前のこと。品種改良が進み、都市化が進む大阪府や兵庫県などの大消費地に向けて長距離輸送が可能になったことがはじまりです。最近では奈良生まれの品種がどんどん生まれていますが、もともと春にしか収穫できなかったいちごを冬に収穫できる技術(促成栽培)を開発したのも実は奈良県。わたしたちがクリスマスシーズンにいちごで彩られたケーキを楽しめるのは、奈良県のおかげかもしれません。

3

いちごは天理の自然の賜物

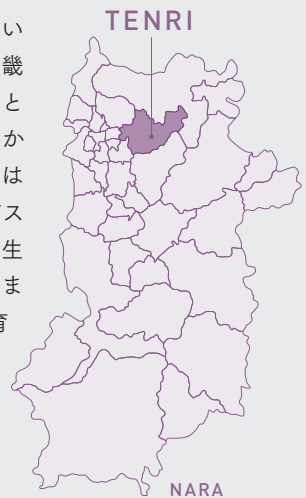


いちごの栽培方法はさまざまありますが、天理市では昔から続く土耕栽培が主流。土づくりからこだわって育てられたいちごは、養分をたっぷり吸って味も香りも濃くなります。ビニールハウスのなかでは土の上に水分保持のためのわらやもみ殻が敷かれ、受粉のためのミツバチが飛び交います。農家さんの手間がかかった豊かな土、太陽の光、山々から集まるきれいな水。自然のめぐみをたっぷり受けた天理だけのいちごが育てられています。

4

品質にこだわる いちごの名産地、天理市

一時は全国で第3位のいちごの生産量を誇っていた奈良県。現在でも近畿有数のいちごの生産地として知られています。なかでも天理市の作付面積は最も多く、15haほど。「アスカルビー」などの奈良生まれの品種をはじめ、さまざまな品種のいちごが育てられています。生産量は多くありませんが、高品質で希少ないちごは全国で人気があります。



TENRI

NARA