

いろいろなこだわり いちごのじまん ごちそうを作る生産者

甘くて酸っぱくて、赤くてかわいい。みんなが大好きないちご。
茨城県は日本有数のいちごの産地であることをご存じですか？
それは熱い思いとこだわりを持っていちごを作る生産者がいるからこそ。
地域自慢の生産者をご紹介します。

いばらキッスはこれまでのいちごととは異なる生産方法。環境センサーでデータを取りながらいちごにとって最適な環境作りを行っている。茨城県が研究を重ねて生み出したいばらキッスの更なるおいしさを追求し、今後より多くの人においしいいばらキッスを食べてもらうため、生産者を増やしていきたいと話す浜野さん。そのため、生産希望者を受け入れ丁寧に指導し、後進の育成にも積極的に取り組んでいる。



浜野博士さん
〔拓実の会〕代表
小美玉市佐才265-3
☎0299-53-0904
(購入は電話にて要予約)



「甘くて酸っぱくておいしい、そして安全ないちごを食べてもらいたい」と話す浜野さんの作るいちごは、茨城県のオリジナル品種いばらキッス。その中でも、おいしいいちごを作るために「日々努力し勉強し、自分の心も磨く」と語る浜野さんのいばらキッスはその最高の味わいで全国にファンがいる。

浜野博士さん

極上のいばらキッスを作る名人



※いばらキッス生産希望者は最寄りの農業改良普及センターにお問い合わせください。



保田健一さん
(やすださんちのスイーツ園)
小美玉市部室174
☎0299-48-3989
<https://yasudafarm.com>

小美玉SUN完熟マンゴーで知られるやすだ園が、新鮮ないちごを食べてもらいたいとの思いからいちごの摘み取り体験&量り売りを開始。今までの花卉栽培やマンゴー生産の技術を活かしながら作られたいちごは甘くてジューシー。来園者が花やフルーツをより楽しめるスイーツ園を作っていきたいという親子二代にわたる夢に向かつて日々試行錯誤中の保田さん。SNS映えるいちごのオブジェをおいたのもその一つ。また、いちごのクレープやパフェを味わうこともでき、園内を満喫できる工夫がされている。

保田健一さん

いちごを楽しむスイーツ園を営む

摘み取り体験ができるのは紅ほっぺと章姫。購入は恋みのりも。三種類のいちごを食べ比べてお気に入りのいちごを見つけていただくこともできる。摘み取り体験は土日祝日のみ。販売は火し金。時間・料金等詳細はHPをご確認下さい。



恋みのり



紅ほっぺ



章姫



HARUMIのお菓子レシピ Vol.9 超簡単!! 濃厚チョコプリン(3個分)

「菓心 松屋」の
パティシエール秘伝
超簡単レシピ

濃厚チョコプリン

《材料》

スイートチョコ…100g(細かく割っておく)
牛乳…250g
ゼラチン…5g

《作り方》

- ①ゼラチンは水25gでふやかしておく
- ②スイートチョコを湯せんで溶かす
- ③牛乳を沸騰直前まで温めゼラチンを入れて溶かす
- ④スイートチョコに牛乳を入れて完全に溶かしたところで
- ⑤粗熱をとり人肌程度まで冷めたら器に入れて冷やし固める

POINT

- ☆牛乳は沸騰させないこと
- ☆粗熱をとってから冷やすこと(熱いままだと二層になります)

