

いちごの日

2022年1月5日(水)から「いちご摘み採り体験」開始！

化学農薬不使用！ミツバチが受粉させた、7品種のイチゴを量り売り

株式会社山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生）のグループ会社である観光施設「山田みつばち農園」（所在地：岡山県苫田郡鏡野町塚谷785-1、代表：山田満生）は、2022年1月5日（水）から「いちご摘み採り体験（量り売り）」を開始します。採れたてのイチゴは、当園のカフェスペースで食べることができます。

当ハウスでは、今シーズンから新しく仲間入りした品種「よつぼし」を含め、合計7品種のイチゴを栽培しています。

■化学農薬不使用！ミツバチの花粉媒介で実ったイチゴ



イチゴなどの作物の多くは、ミツバチが行う花粉媒介（ポリネーション）により果実を実らせています。当園では、自然環境におけるミツバチの働きを学びながら、イチゴの摘み採りを楽しむことができます。

取り扱っているイチゴの品種は、「おいCベリー」「かおりの」「紅ほっぺ」「やよいひめ」「桃薫」「かなみひめ」で、今回から新しく「よつぼし」の栽培を始めました。品種による味や香り、食感などの違いを楽しめます。



一般的なイチゴ栽培では、1シーズンに平均60回もの農薬散布をされると言われるほど、イチゴは無農薬で栽培することが難しい作物です。当園では化学農薬を一切使用せず、手間暇かけて育てています。食品環境検査センター（山口県）で300項目の農薬検査をしたところ、当園のイチゴは全ての項目で「不検出」という結果が出ました（2020年7月）。第三者機関でも残留農薬が検出されなかったことが証明されています。

■「いちご摘み採り体験（量り売り）」のポイント

①たくさん実った7品種のイチゴを摘んで、量り売り！

イチゴを入れるパック（150g用、300g用）をお渡ししますので、7品種の中から好きなイチゴを摘んでください。摘んだイチゴは、1g3円(税込)で販売します。

※時期によっては食べられない品種があります。

②採れたてイチゴにはちみつをかけて食べると、さらに美味しく！

当園の売店ハウスにあるカフェスペースで、購入したイチゴを食べることができます。また、スティックタイプのはちみつを販売しており（1本/税込100円）、イチゴにお好みのはちみつをかけて食べられます。イチゴの酸味とはちみつの甘さは相性抜群です！



【山田みつばち農園 いちご摘み採り体験（量り売り）概要】

◇開催期間：2022年1月5日(水)～5月下旬予定（イチゴの生育状況により、期間が変更になる場合があります）

◇営業時間：午前10時～午後5時（最終受付時間：午後4時）

◇休園日：木曜日、年末年始（12月30日～1月2日）※木曜日が祝日の場合は、通常通り営業いたします。

◇料金：1g3円（税込）の量り売り

※要予約。お電話（0868-54-5515）またはWEB（<http://www.mitsubachi-nouen.com>）にて受付中。

■期間限定で、イチゴのパック販売やイチゴを使ったカフェメニューが登場！

12月から2022年5月末までの期間限定で、イチゴを使った商品を販売します。

◎いちごパック（税込 1,000 円）…食べごろのイチゴ（約 280g）を品種ごとにパックに詰めて、園内で販売します。粒数は 8～16 粒と、大きさによって異なります。

◎カフェメニュー…当園のイチゴを贅沢に使ったスイーツをご用意しています。



（左）いちごパック（約 280g、税込 1,000 円）

（中）ホットいちごみるく（税込 580 円）※今年からの新商品

（右）いちごハニークレープ（税込 650 円）※土日祝の限定販売

■イチゴとミツバチの密接な関係

野山の植物や栽培作物の大部分は、ミツバチなどの昆虫が行う花粉媒介（ポリネーション）によって受粉し、果実を実らせます。特にイチゴを栽培するビニールハウス内では、受粉作業を行うミツバチの働きが欠かせません。受粉が不完全な場合は果肉が育たず、奇形果が増えるなどの障害が起こってしまいます。山田みつばち農園は、こうしたミツバチの働きを少しでも多くの方に知っていただくため、自然環境におけるミツバチの働きを学びながら楽しめる施設を運営しています。

■イチゴの実ができるまで



①花の中心をミツバチがぐるぐる周り、花粉をつけます。



②イチゴの雄しべが黒くなり、花びらが自然に落ちます。



③花床がふくらんで実ができます。



④ミツバチがポリネーション（花粉媒介）をしてから、約45日で収穫します。

■7品種のイチゴの特徴

- ・おいCベリー…ビタミンCが豊富に含まれており、爽やかな後味が特徴。
- ・かおりの…酸味が少なく、爽やかな甘さと上品な香りが特徴。
- ・紅ほっぺ…甘味だけでなく酸味とのバランスが良いイチゴ。
- ・やよいひめ…まろやかな甘味で、ほどよい酸味があるイチゴ。
- ・かなみひめ…大粒になりやすく、酸味が少なくジューシーな甘さが特徴。
- ・桃薫…桃のような甘い香りで、ほのかな酸味と甘味をもつ桃色のイチゴ。
- ・よつぼし…甘味、酸味、風味の良さがそろったイチゴ。



▲山田みつばち農園ホームページ

【山田みつばち農園アクセス】

所在地：岡山県苫田郡鏡野町塚谷 785-1 TEL：0868-54-5515

URL：<http://www.mitsubachi-nouen.com>

アクセス：中国自動車道 院庄インターより国道179号線を奥津方面に向けて北上（約20分）

駐車場：普通車50台 バス5台（無料）※冬場は積雪にご注意ください。

【メディアお問い合わせ先】

株式会社山田養蜂場 文化広報室 森山 (em1856@yamada-bee.com) 早瀬 (ch0517@yamada-bee.com)
〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場 194 TEL：0868-54-1906 FAX：0868-54-3346