

いちごの日
2023年1月5日(木)から「いちご摘み採り体験」開始！
& カフェメニューに「農園完熟いちごパフェ」が新登場！
 化学農薬不使用！ミツバチが受粉させた、6品種のイチゴ

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、2023年1月5日（木）から「いちご摘み採り体験（量り売り）」を開始します（※要予約）。化学農薬を使わずに育てた6品種の中から好きなイチゴが摘み採れ、当園のカフェスペースで摘みたてのイチゴが食べられます。また、同日からカフェメニューとして、当園のイチゴを使った「農園完熟いちごパフェ」を新発売します。

■化学農薬不使用！ミツバチの花粉媒介（ポリネーション）で実ったイチゴ



イチゴなどの作物の多くは、ハチなどの昆虫が行う花粉媒介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、イチゴの摘み採りを楽しみながら学ぶことができます。また、化学農薬を使っていないので、安心してそのまま食べられます。



当園で取り扱っているイチゴの品種は、「おいこベリー」「かおりの」「紅ほっぺ」「よつばし」「かなみひめ」「桃薫」の6品種です。品種による味や香り、食感などの違いを楽しめます。



1月5日から開始する「いちご摘み採り体験（量り売り）」（※要予約）では、お渡しするイチゴ用パックに、6品種の中から好きなイチゴを摘んでいただきます。摘んだイチゴは、1～3月は4円/g(税込)、4～5月は3円/g(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）

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。当園では生育期間中、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。

■期間限定で、新カフェメニュー「農園完熟いちごパフェ」が登場！

2023年1月5日～5月下旬の期間限定で、パフェやクレープ、ドリンクなど、当園のイチゴを贅沢に使ったスイーツを販売します。

今年は、「農園完熟いちごパフェ」（税込 870 円）が新登場。その日に採れた完熟イチゴの甘さと程よい酸味、ガトーショコラのほろ苦さがマッチしたスイーツです。当園ならではのトッピングとして巣蜜を使用しており、口の中でじゅわつとあふれるはちみつを楽しめます。

また、食べごろのイチゴをパックに詰めた「いちごパック」（約 300g、8～16 粒入、税込 1,100 円）は、12 月から販売しています。



▲「農園完熟いちごパフェ」
税込 870 円

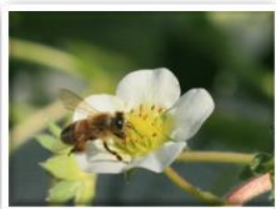
【山田みつばち農園 いちご摘み採り体験（量り売り）概要】

- ◇開催期間：2023年1月5日(木)～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29日～1月3日）※木曜日が祝日の場合は、通常通り営業いたします。
 - ◇料金：1～3月は4円/g(税込)、4～5月は3円/g(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。

■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くるくる回り、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花托（花床）がふくらんで実ができます。



④ミツバチが花粉媒介（ポリネーション）をしてから、約45日で収穫します。

■6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。
- ・よつぼし…甘味、酸味、風味の良さがそろったイチゴ。
- ・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。



◀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 IC より国道 179 号線を奥津方面に北上(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。

公式Instagram…https://www.instagram.com/yamada.bee_farm



【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 早瀬 (ch0517@yamada-bee.com) 谷野 (ht2065@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