



## 大粒ですっきりした甘みが特徴、美味しく日持ちがいいのが自慢！ “群馬一押し！自慢のいちご「やよいひめ」”

～女子会「ひめラボ」もイチオシ！～

いちごの本格的なシーズンが到来しました。群馬県の代表的一押しブランド「やよいひめ」は、果実が大きく食味が良い、果肉はしっかりしていて日持ちが良いなど、時代のニーズにあった特性を持ち、県内でのいちごの作付けは、やよいひめが約7割（平成25年度県調べ）を占めています。

昨年2月に県内に大雪が降り、多くのいちごハウスが倒壊しましたが、いちご生産者はくじけず復興に取り組んでいます。

栽培管理に力を入れ、消費者の皆様にご満足いく、美味しいいちごをお届けします。



【やよいひめ】

### 「やよいひめ」ってどんないちご？

「やよいひめ」は、群馬県が育成した「とねほっぺ」と、栃木県が育成した「とちおとめ」をかけ合わせてできた、群馬県のオリジナル品種です。他のいちごにはない上品な橙赤色と、大粒でしっかりとした果肉、甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴です。

また、その名のとおり、他品種の品質が低下しやすい「3月（弥生）」以降も安定した品質を保てることも大きなセールスポイントです。



【やよいひめ栽培圃場】

### やよいひめの特性は？

- ・大粒！
- ・食味良好（糖度が高く、まろやかな酸味）
- ・果皮がしっかりしていて、日持ちが良い。
- ・上品な鮮紅色（果実全体の色が徐々に濃くなる特徴を持ち、暖くなる3月以降も果実の色が黒ずまない）

### ぐんまのいちごは生果だけではない！

人気のいちご「やよいひめ」の色・風味・形の特徴を活かした新たな加工品「ドライやよいひめ」。「ドライやよいひめ」は熱風乾燥技術により、いちご「やよいひめ」を乾燥させたものです。「ドライやよいひめ」の活用により、一年を通じて消費者に美味しい「やよいひめ」を提供することが可能になるほか、6次産業の取り組みも期待できます。この取り組みは、昨シーズンから始まっており、「ドライやよいひめ」を使用した商品の開発も進んでいます。



【ドライやよいひめ】

## ひめラボ

群馬では県産農畜産物のブランド化を考える女子会「ひめラボ」を発足しています。

そのひめラボの部会長で、シニア野菜ソムリエの竹下裕理さんが考案した「やよいひめ」を使用したスイーツです。是非試してみてください。

ひめラボでは、今後もやよいひめを使用したレシピを考案し、HPにて紹介していく予定です。是非ご覧ください。

ぐんまアグリネット内「県産農畜産物のブランド化を考える女子会（ひめラボ）」

[http://aic.pref.gunma.jp/etc/hime\\_lab0/index.html](http://aic.pref.gunma.jp/etc/hime_lab0/index.html)



【女子会「ひめラボ」の皆さん】

### 【ひめラボおすすめのスイーツ】

**ふわふわやよいひめムース**



【材料】 2人分

やよいひめ（大粒）・・・6粒  
 牛乳・・・・・・・・・・50cc  
 生クリーム・・・・・・・・100cc  
 はちみつ・・・・・・・・大さじ2〜3  
 粉ゼラチン・・・・・・・・5g（1袋）  
 ゼラチンを溶かすお湯 大さじ3

【作り方】① やよいひめを洗い、牛乳と一緒にミキサーで1分間ませ、はちみつ、生クリームを加える。  
 ② ①を鍋に移し沸騰直前まで温め、お湯で溶かした粉ゼラチンを加える。  
 ③ 容器に移し、冷蔵庫に入れ、1時間冷やし固めて出来上がり♪

【調理のポイント】  
 ・やよいひめは、ヘタがついた状態で洗う。（ビタミンCの流出を抑えるため。）  
 ・ゼラチンは冷やすと固まりやすいので、牛乳を温めた状態で加え、すばやく混ぜる。

**やよいひめのフルフルゼリー**



【材料】 2人分

やよいひめ・・・・・・・・4粒〜5粒  
 粉ゼラチン・・・・・・・・5g（1袋）  
 はちみつ・・・・・・・・大さじ1  
 レモン汁・・・・・・・・大さじ1  
 水・・・・・・・・・・180cc

【作り方】① やよいひめは縦4等分、横半分にする。  
 ② 鍋に水を入れ温め（80度以上に）粉ゼラチン、はちみつを溶かす。  
 ③ 鍋底に氷水をはり、蒸熱をとりやよいひめとレモン汁を加える。  
 ④ 容器に移し、冷蔵庫で1時間冷やし固めて出来上がり♪

【調理のポイント】  
 ・やよいひめの甘みを活かすため、はちみつは控えめにする。  
 ・イチゴは先の部分がより甘い。容器に移す時に偏らないようにする。

群馬では5月末までいちご狩りが楽しめます。甘くておいしい「やよいひめ」は、ケーキやパフェなどのデザートとして楽しんでいただけますが、やはりそのまま食べていただくのが一番です。

群馬に来られた時は是非「やよいひめ」をご賞味ください。

### 【商品に関する問合せ先】

群馬県蚕糸園芸課ぐんまブランド推進室 TEL：027-226-3129 FAX：027-243-7202

## 【いちご品評会の開催】

群馬県園芸協会は、県内で生産されたいちごの品評会を毎年開催しており、今年度も品評会で秀作の展示・販売が行われます。品種は、「やよいひめ」を中心に約100点が出品されます。

- ・会場：群馬県庁（前橋市大手町）
- ・日時：平成27年1月20日（火） ※観覧料：無料
- ・審査対象：県育成品種の部、その他品種の部、ジャンボいちごの部
- ・審査：10:00～11:30
- ・一般公開：12:00～15:00
- ・出品物即売 15:00～（売り切れ次第終了）
- ※ 生産者による直売（午前10時から商品終了まで）



【いちご品評会審査風景(H25)】

### ■やよいひめジャンボいちごコンテスト

いちご品評会では、ジャンボいちごの部において毎年巨大ないちごが出品されています。審査は、いちご5個の合計重量で行われ、昨年度優勝したいちごは、5個合計で431g、1個平均86.2gと、通常のいちご（2Lサイズ＝約16g/個）の5倍以上になります。

「やよいひめ」は大粒自慢、その本領を發揮したコンテストです。

今年のコンテストでは、どんな記録が出るか楽しみです、是非会場を訪れてご自身の目で大きさを確認してはいかがでしょうか。



【入賞いちご(H25)】



【ジャンボいちご(H25)】

## 【ぐんまのやよいひめ× Toshi Yoroizuka 記者発表（仮）情報】

大きな果実とソフトな甘さが特長の群馬県が生んだ独自のいちご品種「やよいひめ」の魅力をひきだすため、フルーツに造詣の深い著名パティシエ鎧塚俊彦氏にデザートを開発を依頼し、3月18日から23日に Toshi Yoroizuka 六本木ミッドタウン店にて、期間限定でご提供いただくことになりました。つきましては、下記日程にて記者発表の実施を予定しております。

■名称：ぐんまのやよいひめ× Toshi Yoroizuka 記者発表（仮）

■日時：1月29日（木）／18:00～21:00

■主催：群馬県蚕糸園芸課

■協力：Toshi Yoroizuka

■会場：Toshi Yoroizuka 六本木 MIDTOWN



Toshi Yoroizuka 六本木 MIDTOWN

■当日のプログラム（予定）

○開催時間：第一回 18:00～19:00 第2回 19:30～20:30（入れ替え制）

○やよいひめに関するご説明

○鎧塚俊彦氏による「やよいひめ」の魅力と新作デザートに関するプレゼンテーション

○質疑応答

○デザート試食

○備考：14席の会場のため、2回にわたっての実施となります。

ご参加は、事前のご予約が必要です。下記連絡先までお申込みください。

■プロフィール

○鎧塚俊彦氏

○1965年生まれ／京都府出身

○ヨーロッパでの8年の修行の成果と2年の準備期間から生まれた菓子理念は技術や素材の探求のみならず「より美味しいものを召し上がって頂きたい」という更なる高みに向かいデザートカウンター6席の小さな店づくりへと具現化しました。そしてそれを昇華させたミッドタウン店。素材の見直しから生まれた一夜城 Yoroizuka Farm での農業への取り組み。Yoroizuka Farm Ecuador での世界でも例のない畑からのチョコレート作りへの挑戦、Yoroizuka Farm Association での地方と農家の方々との共存共栄。それらの Yoroizuka 10年の歩みを得てこれから新たなる10年への第一歩を印します。



Toshi Yoroizuka  
オーナーシェフ 鎧塚俊彦氏

