

ぐんまのいちご
やよいひめ
gifts from Gunma

G-アナライズ&PRチームレポート vol.1

やよいひめは

群馬で生まれたいちごです

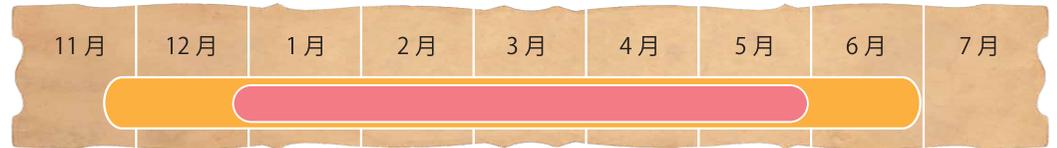
平成17年に品種登録され、現在では北海道から沖縄まで
全国で栽培されています



「やよいひめ」は「弥生姫」

一般的に、いちごは気温が高くなる3月頃から品質が落ちやすいのですが、やよいひめは3月(弥生)を過ぎても優れた果実が生産されます。

「やよいひめ」収穫時期



収穫期 おすすめ時期

～ぐんまいちご情報～

群馬県では、県西部の藤岡市・富岡市周辺、東部の太田市・館林市周辺、北部の渋川市・沼田市周辺のほか、県内の多くの地域でいちご栽培が行われており、全国13位の出荷量を誇ります。
「やよいひめ」はその中でも主力の品種で、全体のおよそ8割を占めます。

群馬県内のいちご産地



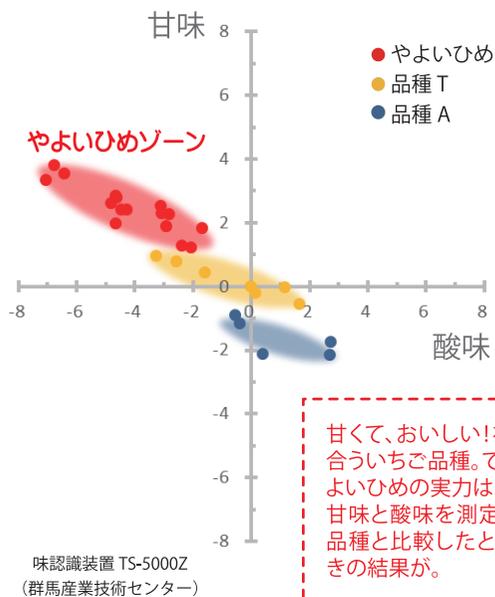
R2農水省 農林水産統計データ

面積	97ha	(全国 17位)
出荷量	2,400t	(全国 13位)
産出額	24億円	(全国占有率1.4%)

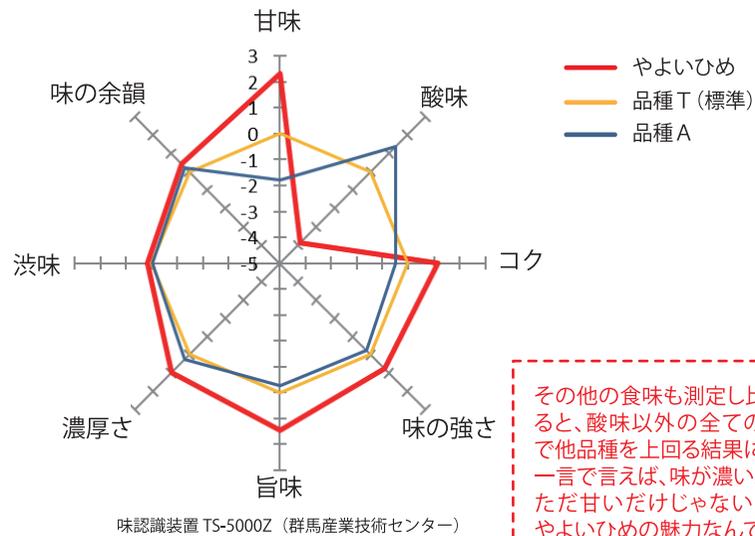
このほか、群馬県のほぼ全域で栽培されています！



実は一際、甘かった！



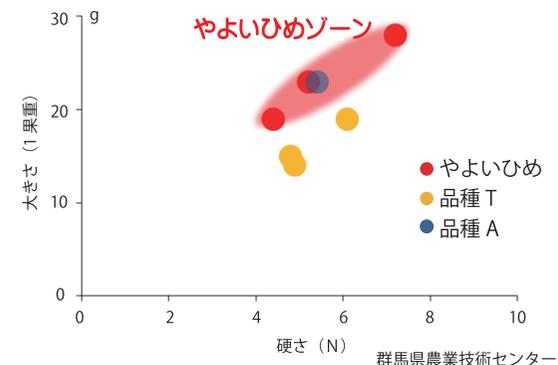
冴えわたる甘さでもそれだけじゃない



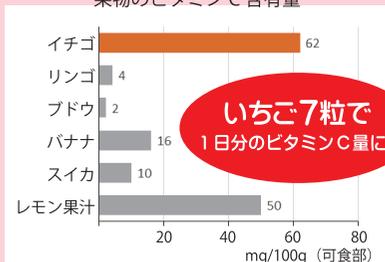
大粒で食べ応えアリ



やよいひめ一粒の重さは、平均で約20g。収穫されるいちごの6割が2L規格(15g)以上と、その食べ応えをたっぷり味わえるのも、やよいひめならではの。



果物のビタミンC含有量



いちご7粒で1日分のビタミンC量に!



いちごはビタミンCたっぷり

ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素。コラーゲンを作るためにも必須の栄養素です。1日100mg 取ることが望ましいと言われています。

出典：国立研究開発法人 医療基盤・健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報、日本人の食事摂取基準 2020年版

「日本食品標準成分表七訂」より作成

やよいひめ



品種K



断面の美しさもやよいひめの特長です



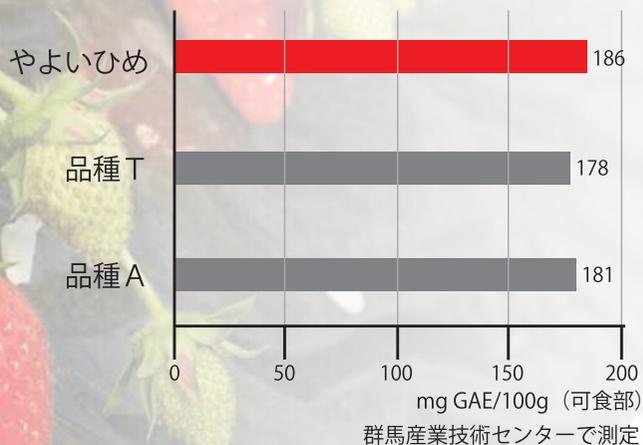
断面にも注目

いちごの断面模様は維管束。1つは糖などの栄養を運ぶための道として、もう1つはいちごの形を維持するための柱としての役目を果たしています。

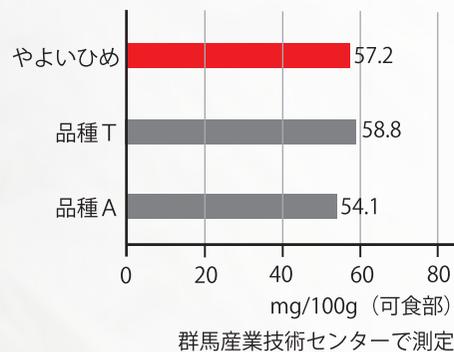
機能性成分 分析結果

おいしさだけじゃない。
 総ポリフェノール、ビタミンCといった機能性成分、栄養成分や総合的な抗酸化力（H-ORAC）の数値でも他の品種に引けを取りません。

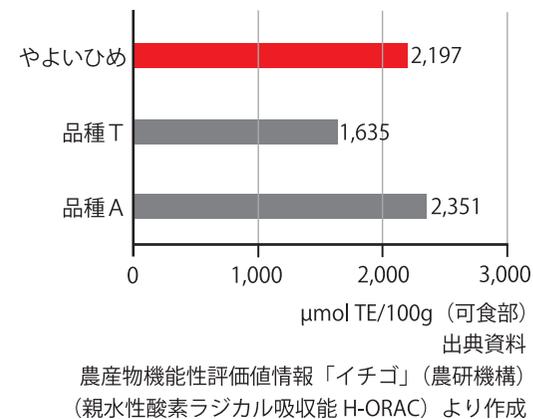
総ポリフェノール



ビタミンC



抗酸化力 (H-ORAC)



つまり…いちごを選ぶなら—

	食味			
	甘味	酸味	旨味	濃厚さ
やよいひめ	4 strawberries	1 strawberry	3 strawberries	3 strawberries
品種T	2 strawberries	2 strawberries	2 strawberries	2 strawberries
品種A	1 strawberry	3 strawberries	2 strawberries	2 strawberries

各項目の数値の大きさをいちごの数で表しています

群馬産業技術センター分析結果より作成

冴えわたる甘さと味の濃さ
 味抜群

だから… やよいひめ

Cook やよいひめを使ったレシピ

やよいひめのポワソンダブリル

フランス語で直訳すると、“4月の魚”。フランスの風習で古くから、4月1日に家庭で食べられているかわいいスイーツです。

～材料～

パイ生地シート (1枚) / やよいひめ (7個) / ホワイトチョコ (適量) / チョコ (適量) / ナパージュ・フルーツの艶出し (適量※なしでも可) / 生クリーム (200g) / グラニュー糖 (14g) / バニラエッセンス (適量)

【カスタードクリーム材料】

卵黄 (4個分) / 牛乳 (400cc) / グラニュー糖 (80g) / 薄力粉 (30g) / バニラエッセンス (少々)



～手順～

- (1) 冷凍パイ生地シートをお好みのお魚の形にカット。(中心に円ができるようにカットします)
- (2) 飾り用にお魚のひれの形もカット。
- (3) (1) でカットしたパイ生地の中心に重しを置き、(2) のパイ生地と一緒にオープンで焼き上げる (焼き上げ時間 / 180℃で約 30分間 ※オープンにより焼き加減が異なるため、温度・時間は、目安となります。)
- (4) 生クリームにグラニュー糖、バニラエッセンスを加え泡立て、【カスタードクリーム】と1:5の割合で混ぜ合わせる。
- (5) 焼きあがったパイの重しを取り、中心部に、(4) を詰める。

POINT

いちごに含まれる「アントシアニン」はポリフェノールの一種で、アンチエイジングに効果的。牛乳等の脂質と一緒に摂ると吸収率がUPします！

- (6) やよいひめを縦半分カットし (5) に飾る。
- (7) やよいひめの表面に艶出し用のナパージュ (フルーツの艶出し) を塗る。
- (8) ホワイトチョコを円形にしたものに、チョコで目玉を作ったものを載せ、一緒に焼き上げたひれの形のパイを飾り、完成。

【カスタードクリーム手順】

- (1) ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、ホイッパーで白っぽくなるまでよくかき混ぜる。
- (2) ふるった薄力粉を数回に分けて入れて、さっくりかき混ぜる。
- (3) 牛乳を沸騰させない程度に温める。
- (4) (2) に牛乳を少しずつ入れ、混ぜ、濾して鍋に入れ、中火にかける。
- (5) 木べらでひたすらかき混ぜて、もったりしたら、バットにとりラップをかけ、冷水で冷やす。

やよいひめのドレッシング

いちごはデザートイメージが強いですが、サラダでビタミンCをたっぷり摂れるレシピ。お好きな野菜と一緒に召し上がれ。

～材料～

やよいひめ (100g) / レモン汁 (小さじ2) / 塩 (適量) / 黒コショウ (適量) / サラダ油 (小さじ1) / はちみつ (小さじ1/2) / お好みの野菜 (適量)

～手順～

- (1) やよいひめは洗って、ヘタを取り、フォークでつぶしておく。

POINT

ビタミンCの流出を抑えるため、いちごはヘタの付いた状態で洗うのがおすすめ！

- (2) ボウルにレモン汁、塩、黒コショウを入れて混ぜ、さらにサラダ油とはちみつを加えて混ぜる。
- (3) (2) に (1) を入れて、軽く混ぜて完成。



やよいひめのプルプルゼリー

美肌効果のあるコラーゲンの合成にはビタミンCが必須！やよいひめを食べてお肌もプルプルになりましょう。

～材料～

やよいひめ (100g) / 粉ゼラチン (5g) / はちみつ (大さじ1) / レモン汁 (小さじ2) / 水 (180g)

～手順～

- (1) やよいひめはヘタを取り、1cm角にする。

POINT

ヘタの下部に1番栄養があるので、包丁で切らず、手でヘタだけ取りましょう！



- (2) 耐熱容器に粉ゼラチン、はちみつ、水を入れ、600wのレンジで1分加熱しよく混ぜる。
- (3) ボウルに氷水をはり、(2) の荒熱をとり、やよいひめとレモン汁を加える。
- (4) 小さめの容器に (3) を均等に移し、冷蔵庫で1時間冷やし固め完成。

Pick やよいひめ狩りを楽しもう！

いちごといえばいちご狩り！ぜひ群馬で「いちご狩り」ならぬ「やよいひめ狩り」を楽しんでみませんか？
「群馬県いちご品評会」で知事賞を受賞したいちご園から、いちご狩りが楽しめる園をご紹介します

令和元年度
知事賞
受賞



苺屋たくみ (ICHIGOYA TAKUMI)

住所 前橋市下増田町 792-1
TEL 080-2357-1515

2019年12月新OPEN！初めての出品で知事賞受賞という快挙を成し遂げました。じっくり日数をかけた低温熟成で実の大きさと糖度にこだわったいちごをぜひご堪能下さい。

営業時間／12月上旬～5月下旬
(直売)、1月上旬～5月末(いちご狩り)
直売／9:30～16:30
いちご狩り／9:30～
定休日／元旦、毎週火曜日※生産の状況により臨時休業あり

完全予約制です



平成29年度
平成30年度
令和2年度
知事賞
受賞



金井いちご園

住所 高崎市我峰町 279-2
(県道 29号沿い)
TEL 027-344-1077

安全で高品質ないちごを提供するため、最先端システムで徹底した品質管理を行っています。品評会では数多く入賞しており、いちごも県内トップクラス。売店では苺大福やスムージーも販売しています。

営業期間／12月上旬～6月中旬、11月中旬～5月末(いちご狩り)、
通年営業(スムージー等)
営業時間／9:00～17:00
いちご狩り／10:30～
定休日／無休※生産の状況により臨時休業あり

予約優先です



平成27年度
知事賞
受賞



FreshBerry

住所 佐波郡玉村町樋越 852-1
(玉村町立上陽小学校北側)
TEL 080-9151-1515

甘くて美味しいいちごに育つように、土にステビアという植物を混ぜ栽培をしています。安心・安全はもちろん、お客様が一口食べて笑顔がこぼれる姿を思い浮かべて日々作業をしています。

営業期間／12月上旬～5月下旬
営業時間／9:30～16:30
いちご狩り／土日のみ
定休日／火曜・元旦※生産の状況により臨時休業あり

完全予約制です



いちご園・やよいひめの情報は、「味覚あふれるぐんまのくだもの園」にてご紹介しております

<http://www.aic.pref.gunma.jp/kajuen/>

群馬県農政部ぐんまブランド推進課 (TEL 027-226-3129)



いちご園情報は
ここからアクセス！

Buy and Eat やよいひめのご購入は

やよいひめは群馬県外のスーパーなどでは、なかなか購入できないいちごです。ぜひ群馬県内の直売所などでお買い求め下さい。やよいひめを使ったお菓子やデザートも販売されています。

いちご狩り 直売



松井ファーム

住所 前橋市上佐鳥町1189-1
TEL 027-265-1086

50年の歴史を誇る老舗いちご園。「来てくれた人全員にまた食べたいと思ってもらえるようないちごを作りたい」という松井さんは、その高い技術力やノウハウを指導し続けています。
※いちご狩り完全予約制

直売 WEB販売



ほさか農園

住所 利根郡昭和村森下722
TEL 0278-24-6862

「やよいひめ」の生みの親とも呼ばれるほさか農園。とにかくいちごの味にこだわって栽培しています。やよいひめの100%ジュースや紅茶など、加工品も人気です。

スイーツ



微笑庵「ちごもち」

住所 高崎市剣崎町1038-4
TEL 027-343-3026

群馬のお土産総選挙上位にランクイン。群馬県の「やよいひめ」の中から、特に粒が大きくて甘みの強い最高の品を、絹織物の様になめらかな羽二重餅で包みあげています。

直売



STRAWBERRY KUWABARA (桑原いちご園)

住所 前橋市下佐鳥町283-1
TEL 070-1494-1515

群馬県いちご品評会第37回金賞受賞。20代という若さで、県品評会では初出品ながら金賞を受賞しました。手間と愛情を惜みなく注ぎ、味と新鮮さにこだわったおいしいやよいひめを作っています。

WEB販売



Strawberry farm 木村農園

群馬県いちご品評会第36回金賞受賞。有機肥料を中心に栽培し、安心・安全でおいしいいちご作りこだわっています。大きくて甘いやよいひめをもっと多くの皆様に知ってもらいたいという想いからWEBでの販売を始めました。

スイーツ WEB販売



辻しょう「てんぐの玉手箱」

住所 沼田市中発知町甲1455
TEL 0278-23-9124

群馬の農家さんが愛情込めて育てたみずみずしい果実。山の湧水とこんにやくでできた、まん丸かわいいスイーツ玉こんにやくジェリー。いちご味にはやよいひめが使用されています。
※群馬県6次産業化チャレンジ支援事業を活用し開発

直売 WEB販売



ストロベリーみなみ

住所 北群馬郡榛東村広馬場2483
TEL 0279-55-0127

自然の力がギュッとつまったこだわりのいちご屋さん。有機肥料中心の土づくり、天敵を利用した栽培で、安心・安全、愛情いっぱいの甘いやよいひめをお届けしています。

スイーツ



パリの朝市

住所 高崎市岩鼻町241-10
TEL 027-347-4765

地元産にこだわったフレンチレストラン。5月頃までコース料理の御注文で、やよいひめを使用した絶品デザートが味わえます。ぐんま地産地消費優良店です。
※時期によりデザートが異なります
※写真はイメージです

やよいひめ&やよいひめ商品の情報は

G-アナライズ&PRチーム ホームページ



こちらに随時掲載していきます



G- アナライズ&PRチーム
Presents

— G- アナライズ&PRチームとは —

群馬県産農畜産物について、多くの消費者が注目する「健康」などに関わる成分について分析し、その成果を消費者に伝え、消費者の反応を農業生産現場、技術指導に反映させていく取り組み。

群馬県知事自らがチームリーダーとなり、県農政部を中心に農畜産物の試験研究、販売促進、生産振興などに関わる職員により構成されるプロジェクトチームである。

群馬県農政部ぐんまブランド推進課
TEL 027-226-3129