

## 八戸いちごに関する情報発信について

### 1 情報発信事業を市とともに実施する団体の公募について

#### (1) 目的

八戸いちごに関する情報発信事業を市とともに実施する団体を公募し、さらなる発信機会の創出・増加を図るもの。

#### (2) 対象

八戸市内に活動の拠点を置き、飲食を通じて市の活性化に寄与することを目的としている団体

#### (3) 公募期間

平成 29 年 4 月

#### (4) 選考方法

市の規程による。

#### (5) コラボレーションを想定している市の取組（案）

- ①八戸いちごを使用したスイーツづくり体験（年 4 回）
- ②八戸いちごを使用した飲み物づくり体験（年 1 回）
- ③八戸ワインと八戸いちごのマリアージュに関する講習（年 1 回）

#### (6) 費用負担

講師謝礼と八戸いちごに関する材料費は市が負担

## 2 情報発信の内容について

### (1) 歴史

昭和 20 年代の浜市川では、ヤマセの影響によりたびたび冷害に見舞われていたことから、農家の男性は北海道のニシン漁へと出稼ぎに行っていた。そのような中、昭和 28 年の出稼ぎ中に、22 人の農家の男性が嵐による事故で命を落としてしまい、その子供たちの悲しむ姿を見た市立多賀小学校の細川校長先生が出稼ぎをしなくてもすむように、当時は珍しかった「いちご生産」を浜市川苺生産組合（現在の八戸苺生産組合）の初代組合長となる木村徳男氏などに呼びかけた後、7 人の農業経営者が生産を始め、昭和 30 年頃から市川地区に本格的な「いちご生産」が定着したと言われている。

### (2) 八戸いちごの生産状況

八戸市の市川地区に青森県内で最大の産地が形成され、「さちのか」、「とちおとめ」、「麗紅」などの秋～春に生産される品種に加え、近年では、夏～秋に生産される「すずあかね」、「なつあかり」などの品種も生産されている。

### (3) 八戸のいちごたち

#### ①さちのか

(特徴) 酸味が穏やかで甘味とのバランスが良く、また、香りはフルーティー。果肉は緻密で輸送性も優れる。

(収穫時期) 10 月～6 月

(育成地) 福岡県

#### ②とちおとめ

(特徴) 甘味と酸味のバランスが良く、果肉はジューシーだが、緻密で輸送性にも優れる。

(収穫時期) 10 月～6 月

(育成地) 栃木県

#### ③麗紅

(特徴) コクのある甘味と酸味があり、濃厚な味。果肉はジューシーで果汁たっぷり。八戸の昔ながらの品種。

(収穫時期) 3 月～6 月

(育成地) 千葉県

④すずあかね

(特徴) 夏秋どり品種。酸味がはっきりしていて、甘酸っぱい香りが強く、業務用としての需要が多い。輸送性に優れる。

(収穫時期) 6月～11月

(育成地) 北海道

⑤なつあかり

(特徴) 夏秋どり品種。外観、食味に優れ、業務用としての需要だけではなく、生食用としても適している。また、輸送性に優れる。

(収穫時期) 6月～11月

(育成地) 岩手県

(4) 品種別可食部 100g あたり成分

		総ビタミンC (mg/100g)	食物繊維 (g/100g)
五訂日本食品標準成分表		82	1.4
2013.06.10	さちのか	79	1.9
2014.01.24		78	1.8
2014.03.14		86	1.5
2013.06.10	とちおとめ	62	1.3
2014.01.24		94	1.2
2014.03.14		86	1.3
2013.06.10	麗紅	75	0.9
2014.03.14		73	1.6