

# 埼玉県生まれの あま〜い「あまりん」

今月の産地・メーカー  
（農）埼玉産直センター



練乳をかけなくても  
いちごミルクのような  
甘さともいわれる  
「あまりん」。  
一粒頬張れば、  
濃厚な甘みと  
爽やかな酸味が  
口の中に広がります。

## 2017年にデビューした 新品种が全国的な人気に！

「あまりん」は、それまで栃木県生まれの「とちおとめ」を中心に栽培していた埼玉県のいちご生産者たちの「県オリジナルのいちごを栽培したい」という思いに後押しされ開発された品種で、2016年に品種登録されました。

他のいちご品種と比べて糖度がひときわ高く、通常14度あればとても甘いと感ずますが、時には20度を超えることもありま。甘みだけでなく、甘みと酸味の絶妙なバランスがとれているのも特徴です。

甘いけれど、実がなる数が少ないので、生産しても収益にはならないと思われていました。



きれいな三角錐の果形



ところが、当初は、確かにそこそこ、当時のいちご部会担当理事の五十嵐貞良さんが「少ない果数ならその分価格を高く設定してもいい。それだけの価値のあるいちごなのは間違いない」とみんなに案内し、2017年に生産を始めました。

（農）埼玉産直センターのいちご部会でも、実がなる数が多い品種より少ないからおいしくても収益にはならないとの意見が大半で、既存の取引先も「そんなに高いものは売れないですよ」とおおよ腰の反応でした。



左からいちご部会の高橋義幸さん、五十嵐淳さん、木村富次さん

### 土質の違いを生かし 適地適作

（農）埼玉産直センターは、埼玉県の北部に位置し、深谷市・本庄市・岡部町・上里町・妻沼町の2市3町の組合員により構成されています。

組合員数は200人超、世代交代が徐々に行われ活気があふれる生産者団体です。

周囲の山々の影響で一年中「晴れ」が多く、夏は暑く、冬は群馬県から赤城おろしの強い風が吹き下ろす土地柄です。

地質は利根川の氾濫によりできた肥沃な沖積土と火山灰土の関東ローム層の地質が大きく2つに分かれていて、土質の違いを利用し、適地適作を考慮し作物を作っています。

### 40年以上に渡る 東都生協との歴史

東都生協と野菜の産直がスタートしたのは1984年。40年以上の取引引きとなり、主な取引品目は、きゅうり、トマト、ミニトマト、いちご、なす、長ねぎ、ほうれん草、小松菜、ブロッコリーです。

産地交流訪問も盛んで、毎年秋には、（農）埼玉産直センターで開催される「収穫祭」に東都生協の組合員が大勢訪れています。



11月9日の収穫祭は今年もバスで訪問！

### おいしさの秘密は ほかし肥料

「土づくり、根づくりこそ作物栽培の根幹たることをまず知るべし」との思いで、統一のほかし肥料（有機発酵肥料）を全員が使用し、作物の持つ力を最大限に引き出す努力をしています。

「あまりん」を生産している「いちご部会」の部会員30人も、ほかし肥料を使用しています。

ほかし肥料はただの有機肥料とは違い、有機物を微生物の力で発酵させて、作物が根から吸いやすい状態にしているのが特徴です。（農）埼玉産直センターの野菜がおいしいのはこの肥料を使っているからです。



（農）埼玉産直センター

糖度が高く、赤色が映える形のきれいな埼玉県のオリジナル品種！



いちご(あまりん)  
150g (4~15粒)  
1月3回参考価格:  
¥658円(税込710円)



MOGMOGレシピ

15分

調理時間  
(冷却時間除く)

### バレンタインショコラケーキ



**材料**

いちご(あまりん)…適宜    ホットケーキミックス…200g  
 調製豆乳(常温)…150ml    粒チョコレート…12粒(62g)  
 ココア(糖分不使用)…大さじ3  
 プレーンヨーグルト…大さじ3    卵(常温)…1個

トッピングに、ミント、ラズベリーを加えたり、  
粉砂糖をふると、さらに華やかに！

**作り方**

- 1 ホットケーキミックスとココアは一緒にふるっておく。
- 2 ボウルにチョコレートを溶かして湯せんし、チョコレートが溶けたら、豆乳を少しずつ入れてよく混ぜる。
- 3 ボウルに卵・ヨーグルトを入れて、ダマがでないように混ぜる。
- 4 3のボウルに2を入れて混ぜ、1の粉類を入れてさっくりと混ぜ合わせる。
- 5 平らな皿に電子レンジ用の型をのせ、4を型の高さ半分まで入れ、電子レンジ(500W)で1分30秒加熱し、粗熱が取れたら型から抜き取る。
- 6 ラップに包んで冷蔵庫で30分冷やしてから皿に盛り付け、半分に切っておいたあまりんをトッピングする。

colum  
コラム

### 名付け親は、 落語家の 林家たい平師匠

埼玉県農業技術研究センターで育成された2品種の名付け親になったのが、埼玉県秩父市出身の落語家、林家たい平師匠です。

「彩の国生まれのいちご姉妹」のイメージで「あまりん（埼玉園13号）」「かおりん（埼玉園11号）」と命名したそうです。県オリジナルブランド育成のため、地域のいちご生産者団体と許諾契約を結び、苗を譲渡している品種で、埼玉県外や家庭菜園での栽培はできません。

3 2025.1月 MOGMOG

MOGMOG 2025.1月 2