

いちご農家取材しました！

「Ichi-Rin -苺稟-」

Ichi-Rin-苺稟-

- ・ビニールハウス1棟で越後姫を栽培
- ・いちごは生食用だけでなく、ドライいちごやいちごピューレなどに加工

🍓 代表の若杉 智代子さんへのインタビュー 🍓🍓🍓🍓🍓🍓🍓🍓🍓

Q 越後姫の栽培を始めたきっかけは？

A 最初は父がいちごを栽培しようと準備を始めました。しかし、父の具合が悪くなり、その時には既に生産資材を用意してしまっていたので、自分が栽培を始めました。家族との時間を大切にしながら一つ一つ丁寧に育てるため、ビニールハウス1棟で栽培しています。



Q Ichi-Rinさんのいちごのこだわりや特徴は？

A 当園のいちごは減農薬で栽培しています。特に実がついてからは極力防除を行わず栽培しているので、体に優しいいちごになっています。また、お客さんからは他のいちごに比べて香りがよいと言われます。甘みと香りが強い大粒のいちごを使うからこそ、ドライいちごに加工してもおいしくできあがります。

Q ドライいちごのおすすめの食べ方は？

A ワインや日本酒、焼酎など、お酒に入れるのがおすすめです。いちごの甘みや香りが溶け出し、お酒がよりおいしくなります。特にシャンパンがおすすめで、泡の中にいちごが沈む様子、時間とともに出てくるいちごの香り、そしていちごの風味が溶け出た飲み味と、ゆっくりと様々な楽しみ方ができます。

