

JAレーク滋賀管内で生産されている イチゴをご紹介

滋賀県では、県内全域で様々な品種のイチゴが栽培されています。ハウスでの高設無加温栽培が中心で、気温が低いのでゆっくりと色づき、収穫まで時間をかけて甘さをため込むため、甘くておいしいイチゴが穫れます。収穫時期は11月から6月と長く楽しめます。農園での直売やJA直売所などで新鮮なイチゴを販売しています。

ベリーポップすず
詰まった実は、際立つ甘さでコクがあり口の中に甘味が残ります。

やよいひめ
日持ちが良く、甘味が強くてまろやかな酸味があり風味が良いのが特徴です。

おいしいベリー
糖度が高く、適度な酸味があるのが特徴。いちごの風味も楽しめます。

みおしずく
滋賀県のオリジナル品種！甘さと酸味のバランスがよく、爽やかな香り、大粒で明るい赤色が特徴です。

かおり野
しっかりした肉質と程よい甘味と芳醇な香りのハーモニーを楽しめます。

紅ほっぺ
甘味と酸味のバランスがgood! いちご本来の食味を味わうことができます。

よつぼし
甘味・酸味・風味・美味のよつぽに星がつく素晴らしい食味を楽しんでください。

あきひめ 章姫
肉質が柔らかくて果汁たっぷり!甘味が強く酸味が少ないのが特徴です。

地域で人気のイチゴ農家さんをご紹介

たくさん品種のイチゴを作っているのでぜひ食べ比べてみてください!

宇野達哉 さん

しづうのファーム

イチゴの他にも、8月中旬からはパドマやシャインマスカットなども販売しています。ぜひお立ち寄りください!!

村田かずみ さん

まりゆ農園

有機肥料で栽培した環境にこだわり農産物です。ぜひ味わってみてください!!

吉田佳美 さん

Biwako la fraise

ファームにはイチゴの自販機を設置しています。摘み取ったイチゴを自販機で販売しているので、いつでも新鮮なイチゴをお召し上がりいただけます。また、直売店の価格でお届けしているのでお得に購入いただけます。

住所 滋賀県草津市青地町538-2
オープン シーズン中(12月~6月)無休
販売時間 10:00~17:00(売切れ次第終了)
品種 紅ほっぺ、よつぼし、かおり野、やよいひめ、みおしずく
HP <https://shizunofarm.com/>
TEL 070-8305-1152

ハウスで直接販売しています。月、木、土曜の午前11時から売切れ次第終了となります。リピーターも多く、ピーク時には70パックを用意してもあっという間に売り切れてしまう日もあります。Instagramで販売状況をお知らせしていますのでフォローよろしくお願いします。

住所 滋賀県栗東市下戸山和1672番地
オープン 月、木、土
販売時間 11:00~14:00(売切れ次第終了)
品種 章姫、紅ほっぺ
Instagram @mariyuenon

特別調合の有機肥料と化学農薬を極力使わない減農薬にこだわったイチゴ栽培をしています。守山エコパーク入口目の前で、のぼり旗が目印。イチゴの自販機も設置しています。

住所 滋賀県守山市幸津川町4020
オープン シーズン中無休
販売時間 10:00~17:00(売切れ次第終了)
品種 紅ほっぺ、ベリーポップすず、章姫、おいCベリー
Instagram @biwako_la_fraise

当JA管内のとれたていちごが大集合! お友達やご家族とぜひ一緒にお楽しみください!

滋賀県産 いちごマルシェ open

♪来店お待ちしております!

滋賀県産の「章姫」「紅ほっぺ」「かおり野」「よつぼし」「みおしずく」等をお買い得価格で! ※日によって無い品種もございます



オープン日 / 2024年5月5日(日)までの毎週土日

※荒天により休業させていただく場合がございます

場所 / 田舎の元気や (滋賀県栗東市小野547-3)

時間 / 9:00~ 売り切れまで

※数量限定のため、遅くとも昼頃には終了します

お問い合わせ / 施設販売部 特販課
☎077-598-6689 (直通)
☎077-552-8318 (田舎の元気や)

旬の情報をお届け / いちごマルシェ

Instagram

イチゴを美味しく楽しく! Let's Cooking

いちごソースレシピ

いちごソースの作り方をご紹介! 材料はイチゴとグラニュー糖、レモン果汁だけなので手軽に作れますよ。作ったいちごソースを使って簡単なアレンジレシピもご紹介! ぜひ作ってみてくださいね。

調理時間 15分 (置き時間除く)

【材料】
いちご 300g
グラニュー糖 80g
レモン果汁 15g

【作り方】
① いちご100gを半分切る。
② ボウルにいちご200gと①のいちご、グラニュー糖を加えて40分~1時間置いていちごとグラニュー糖をなじませる。
③ ②を鍋に移して中火にかけ、木べらなどで混ぜながら10分位煮る。途中、灰汁が出たら取り除く。
④ レモン果汁を入れる。

いちごパウンドケーキ

調理時間 60分

【材料】
米粉 50g 卵 M2個
小麦粉 50g ベーキングパウダー 5g
グラニュー糖 100g いちごソース 50g
無塩バター 80g

【作り方】
① 無塩バターはボウルに入れて常温で柔らかくする。
② 小麦粉・米粉・ベーキングパウダーをふるっておく。
③ ①にグラニュー糖を加えて泡だて器で白っぽくなり、モットリするまで混ぜる。
④ 別のボウルに卵を割りほぐし③に少しずつ加えて混ぜる。
⑤ いちごソースを加えて混ぜる。
⑥ ②の粉類を3回に分けながら木べらでサクリと混ぜる。
⑦ 180度に予熱したオーブンで10分焼き、170度に設定温度を下げ40分焼く。
⑧ 焼き時間が終わり、中心部分を竹串などで刺して何もついてこなければ焼き上がり。
※オーブンの機種、大きさにより焼き時間が異なるので、焼き時間は調整する。

いちごパイ

調理時間 30分

【材料】
冷凍パイシート 1枚
いちごソース 40g
【カスタードクリーム】
牛乳 200cc
グラニュー糖 50g
卵 M1個
米粉 15g
バニラエッセンス 3滴

【作り方】
① パイシートを冷蔵庫で解凍する。
② まな板に米粉や小麦粉を打ち粉をし、パイシートを置いて麺棒などで少しのばす。
③ ②を半分切り、冷ましたカスタードクリーム大さじ1~2、いちごソース20gをのせ、生地まわりに溶き卵(分量外)を塗り、生地を半分折って、カスタードクリームといちごソースを包む。
④ フォークの背で③のまわりを押さえて生地をくっつける。
⑤ 溶き卵(分量外)を表面に塗る。
⑥ 200度の予熱したオーブンで20分焼く。

いちご白玉

調理時間 20分

【材料】
白玉粉 100g
水 60~80cc
いちごソース 適量

【作り方】
① ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながらこねる。
② 耳たぶくらいの硬さになったら2センチくらいに丸めて、沸騰した湯で2分位茹でて浮き上がってきたら取り出す。
③ ②を冷水で冷ます。
④ 器に③と市販のあんこを入れていちごソースをかける。

春野菜に おすすめ いちごドレッシング

調理時間 5分

【材料】
いちご 2粒(約20g)
オリーブオイル 大さじ2
塩・コショウ 少々
※お好みで穀物酢小さじ1/2

【作り方】
① いちごは小さく切る。
② ボウルにオリーブオイル、塩・コショウを入れて泡だて器よく混ぜる。
③ ②に①を加え、お好みの野菜にかける。