



いちごは野菜です。

そうです。いちごは植物学的には野菜なのです。野菜の定義は「田畑で栽培され、草になるもの」いちごは畑で栽培され、樹ではなく、草から実が成ります。ただ、感情的にはフルーツという印象が強いため、「果実の野菜」というちょっと中途半端な分類のされかたをしています。また、スイカやメロンもこの果実の野菜に分類されています。

いちごの歴史

野いちごとしてはヨーロッパからアジアにかけて生えていて、石器時代から食べられていたとされています。甘みは少なく、粒の小さいものでした。当時は実だけでなく、葉や茎、根まで食べられていました。世界ではじめて栽培されたのは、産地は特定されていませんがフランスやベルギーなどのヨーロッパ地方で、エゾヘビイチゴを畑で栽培したものでした。現在のいちごのルーツとされているものは18世紀にオランダで交配された、北アメリカ産と南米チリ産のいちごです。日本に伝来したのは江戸時代末期にオランダからもたらされたものです。当時はいちごの色が血を連想させるとしてあまり広まらず観賞用として栽培されていました。食用として本格的に栽培が始まったのは明治時代に入ってからで、フランスから導入された品種を改良した「福羽」という品種が日本のいちごの基礎を築いたとされています。

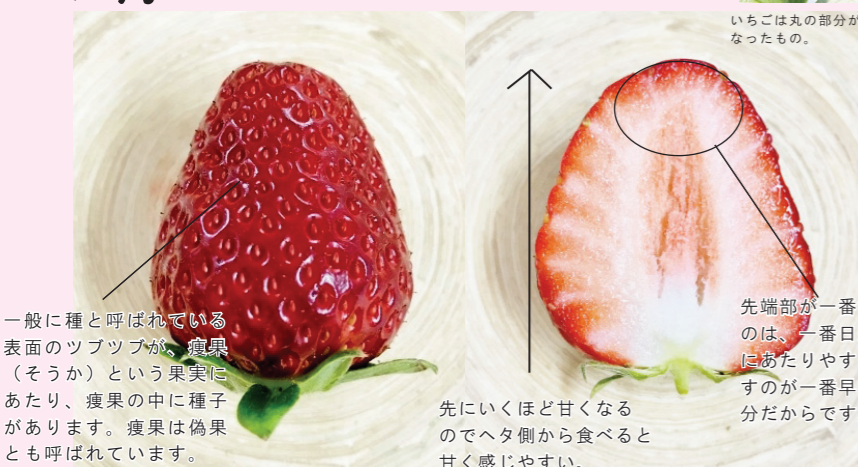


いちごのくみ

わたしたちが実と呼んでいる食用部分は実は花托といって、花のガク、花冠、雄しべ、雌しべをつける台の部分です。植物学的には果実ではありません。



いちごは丸の部分が大きくなったもの。



一般に種と呼ばれている表面のツブツブが、瘦果（そうか）という果実にあたり、瘦果の中には種子があります。瘦果は偽果とも呼ばれています。

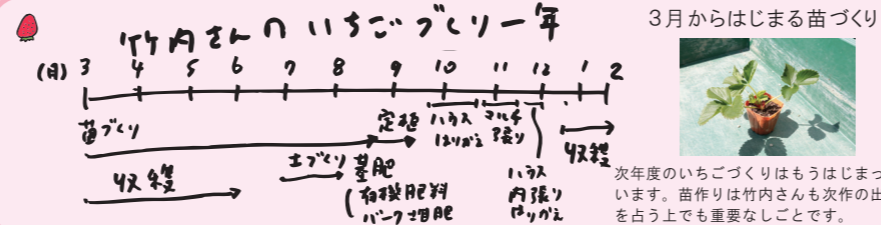
先に行くほど甘くなるのでヘタ側から食べると甘く感じやすい。

先端部が一番甘いのは、一番日光にあたりやすく熟するのが一番早い部分だからです。

竹内さんのいちごができたまで



ホテルやレストラン、直売所でひっぱりだこの竹内さんのいちご。竹内さんのいちごがおいしいわけは？と尋ねると「土づくり」と「健康な苗づくり」と「愛情」と竹内さん。いちごが成っている間は休みなくいちごを見て、その日の気温や風の強さでハウス内の環境を調整したり、水加減を調整したり。いちごのことを思っ、丁寧にやさしくいちごを育てる竹内さんのいちご畑は竹内さんの「いちご愛」で満たされています。



こうや、いちごが育つ。



竹内さんが教えたおいしいいちごの見分け方



ヘタの下の部分が反り返っているもの。粒々も含めて全体が赤く熟しているもの。



実の大きいものは株の中で先に大きくなったもので、栄養も他のものより多くとっているので大きく甘い。



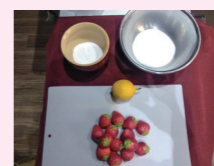
ヘタの下が裂けてきているもの。

河合さんといちごを調理しよう。



部屋中が竹内さんのいちごの香りで包まれたという、竹内さんのいちごの出会いが衝撃的で、自分がお店を出すときは、絶対竹内さんのいちごを使おう、そして、竹内さんのいちごのおいしさがわかるケーキをつくろう、と思ったという河合さん。晴れて昨年、生まれ故郷である西区でお店をオープンされ、看板商品の「いちごのショートケーキ」は大人気となっています。使用しているいちごはもちろん竹内さんのおいCベリーです。

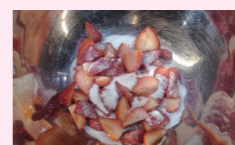
河合さんが教えるいちごのフレッシュソース



いちごのおいしさをそのまま引き出す河合さんのフレッシュソース

材料 苺 500g グラニュー糖 200g トレハロース 30g レモン果汁 小さじ 1杯
※トレハロースがない場合はグラニュー糖 230g で用意してください。
※この配合はジャムではなくソースなので日持ちはしないので冷蔵庫で1週間くらいで使いきってください。

ジャムの場合は
苺 500g グラニュー糖 320g トレハロース 45g レモン果汁 大さじ 1



①4等分にした苺にグラニュー糖、トレハロースをまんべんなく苺にからませてボールごとラップをかけ半日涼しい場所、または冷蔵庫で寝かす。



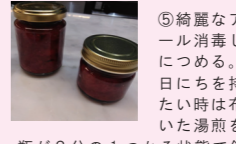
②浸透圧で水分が出てくるので、出てきたら鍋に移して火にかける。



③だんだんと沸いてきて表面に泡の灰汁が出てきたら、お玉できれいに取り除く。



④常に底が焦げないようにゆっくり混ぜながら、灰汁がなくなればレモン果汁をいれ味をみて良ければ火をとめる。



瓶が3分の1つかる状態で鍋蓋をし30分湯煎殺菌する(弱火)冷めたら冷蔵庫で保管2週間ほど。

よりおいしくするポイント
☆コクを少し出した時はグラニュー糖の配合の2.3割をきび糖などに置き換える。
☆ドライのクランベリーなどを一緒にいれて炊くと深みが出る。

河合さんのいちごのケーキづくり

いちごを扱うポイント

1004の看板商品「いちごのショートケーキ」ができるまでをじっくり教えていただきました。



仕入れたいちごを上に乗せるものカットして中に挟むものに選別。



カットは繊維をつぶさないように手前に引きながらカット。繊維をつぶすと水分が出て、スポンジが水っぽくなる。



普通よりすこし厚めにカットしたいちごを、すまなく敷き詰めていく。「どこから食べてもいちごの存在感が出るようにしたいんです。」



いちご先生に聞きました。



加古 祐樹 はっぱや神戸

祖父の代から続く、米の有機栽培農家。昔からつながりのある農家を中心に農産物直売所「はっぱや神戸」を立ち上げ、兄が社長、自身は店長を務める。

- ①1984年2月28日 うお座 ②小野市 ③長生き ④サケロック ⑤青
- ⑥カレー(好き) 激辛のカレー(苦手) ⑦お風呂 ⑧ポテト ⑨二度寝
- ⑩おばあちゃんのつくったいちごがすっぱかったこと



竹内 裕康 竹内農園

大学卒業後、兼業農家の実家に就農し、専業農家となる。「土を育てておいしいいちごづくり」をモットーにいちごの栽培を始め、今では神戸市内のケーキ屋、量販店、直売所などで販売している。生産品種は「おいCベリー」。

- ①11月9日のさそり座 ②岩岡 ③現状維持 ④なんでも聞くと ⑤ピンク
- ⑥好きいちご 嫌いメロン ⑦魚釣り ⑧イネ ⑨みんなでごはん
- ⑩こどものころ食べたショートケーキのいちごがすっぱかった



河合 稔明 1004

高校卒業後、神戸メリケンパークオリエンタルホテルのステーキハウスに勤務。その後「パティスリーむらかみ」にてお菓子の基礎を学び、「菓子sパトリー」製菓長などを経て、2019年ショートケーキ&クッキー専門店「1004」をオープン。多彩なジャンルで美味しさを追求している。

- ①9月26日天秤座 ②明石生まれ神戸育ち ③唯一無二の料理&スイーツを作る
- ④RADWINPS ⑤紺碧 ⑥好き 塩サバ、鯖寿司と餃子 苦手 ないかな...
- ⑦友達と旬ものツアー ⑧きゅうり ⑨皆で飲み食いしゃべり倒す ⑩ホテル時代に初めて竹内さんのいちごを仕入れたとき、部屋中がいちごの香りに包まれたのが衝撃的だった