

# ふくしまブランド探訪 ふくはる香 (イチゴ)

平成18年に品種登録された福島県のオリジナル品種。甘みが強く、程よい酸味があり、大粒の長円錐の形状が特徴。粒ぞろいも良くバランスのとれた美しいイチゴです。

大粒で  
甘みたっぷり!



JA東西しらかわ  
いちご専門部会中部支部  
副支部長 吾妻 勝さん  
圃JA東西しらかわ  
いちご専門部会中部支部  
☎0248(32)3511

**自慢のイチゴ、召し上がれ!**  
県南9市町村(しらかわ地域)では『ふくはる香』の栽培に積極的に取り組んでおり、吾妻さんは約20アールの規模で生産しています。  
「初めて食べた人は甘みの強さに驚かれます。糖度は13〜15度で、形がとともきれいなので贈答用にする人も多いです。メジャーな品種に比べるとまだ流通量は少ないですが、県内外の皆さんに『ふくはる香』の魅力を知らせてもらいたいですね」  
赤ちゃんに触れるようにやさしく収穫し、その日のうちに出荷。多い時は1日に50〜60箱分になることも。  
「形が良いものや、きれいに赤く色づいているものが多いですね。デリケートなので、いたみがなにかパックの底も確認しましょう。丁寧に心を込めて作った自慢のイチゴです。ぜひ食べてみてください」

## イチゴのババロアタルト

飾り用イチゴの切り方次第で、個性豊か&豪華に仕上がります。

作って  
みよう!



**ワンポイント**  
粉ゼラチンはババロアの好みの固さに合わせて調整を!

**材料** (ワホール6ピース分)  
市販タルト台(6号)…1台

**【タルト飾り用】**  
イチゴ…6〜8粒  
ミント、粉糖…少々

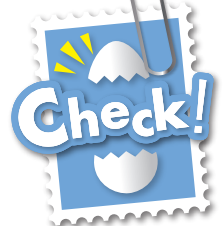
**【イチゴババロア】**  
イチゴ…130g  
A [ グラニュー糖…大さじ2  
レモン汁…小さじ2  
粉ゼラチン…5g  
水…大さじ2  
牛乳、生クリーム…各100cc  
グラニュー糖…大さじ1

**作り方**  
① 粉ゼラチンは水でふやかす。イチゴは洗って水を切る。  
② ババロア用イチゴをミキサーで攪拌。Aを混ぜる。  
※仕上げ用に大さじ2を取っておく。  
③ ボウルに①を入れて湯煎で溶かし、グラニュー糖を混ぜる。湯煎のまま②を混ぜ、牛乳を少しずつ加えながら合わせ、生クリームを入れて全体を混ぜる。  
④ タルト台に③を流し入れ、冷蔵庫で1時間冷やす。  
⑤ 飾り用イチゴを切り④に飾る。ハケなどで②のイチゴピューレを塗り、粉糖を振ってミントを飾る。

👑 レシピ考案者 鈴木 智恵さん (郡山市)

レシピのご応募ありがとうございました!

レシピ  
大募集!



## 次号は「アスパラガス」。

「ふくしまブランド探訪」では、皆さんが考えたオリジナルレシピを募集しています。今回は、アスパラガスのレシピを大募集! ふるってご応募ください。

**応募方法**  
郵便はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号・2人分のレシピの材料と作り方、一言コメントをご記入の上、下の宛先までご応募ください。採用された方には、福島の特産品などをプレゼントします。

**郵送先**  
〒960-8670 県庁 広報課  
「ふくしまブランド探訪 レシピ」係  
個人情報、記事や取材などにのみ使用いたします。

📧 エメール・ファクスもOK!  
16ページをご覧ください。