



いちご大好き千葉県民！ 千葉のいちご事情を大解剖！

「深・千葉発掘プロジェクト」
Newsletter Vol.4

海も山もあり、自然も豊かで水産物から農作物、畜産物も豊富で観光・レジャースポットも兼ね備える
そんな楽園「千葉県」の魅力をより“深く”知っていただくべく「ちばの魅力“深”発見ニュースレター」をお届けします。

おけましておめでとうございます。本年も皆様の取材ごろのツボを刺激できますよう、千葉県の耳より、何よりな深堀情報をお届けしてまいりますので、どうぞよろしくお申し込み申し上げます！！
ということで2021年、年明け最初のニュースレターは、千葉県のいちご事情を特集します。一口食べると誰をも幸せな気分させてくれる、みずみずしい完熟したいちごたちに出会う旅。そんな甘く、耽美な千葉のいちごワールドにご注目ください。



いちごの購入量日本一！ いちごを愛してやまない千葉市民

千葉市では古くからいちご栽培が盛んに行われており、その歴史は昭和30年代にさかのぼります。
若田区多部田、中央区生実ではじまり、その後、他の地区へと広がっていきました。
千葉市には、消費地に近いというメリットを生かして、いちごの直売所や観光農園が数多く開設されています。
こうした環境から、千葉市民の皆さんは、産地ならではの完熟・とりたてのいちごを味わう機会に恵まれてきたと言えます。
そんな千葉市民のいちごへの愛は半端ない！という証として、2年連続で日本一いちごをたくさん食べる市民の座に輝きました。

いちごの購入金額、数量ともに千葉市が全国1位（一世帯あたりの年間品目別の購入金額及び購入数量）

順位	購入金額（円）	購入数量（g）
1	千葉市（4,598円）※前年も千葉市が1位	千葉市（3,165g）※前年も千葉市が1位
2	宇都宮市（4,399円）	宇都宮市（3,017g）
3	東京都区部（4,397円）	東京都区部（2,862g）
4	横浜市（4,313円）	山口市（2,803g）
5	津市（4,152円）	前橋市（2,770g）

データ出典：「家系調査結果」（総務省統計局）（<https://stat.go.jp/data/kakei/5.html>）を加工して作成

千葉市で栽培されている主な4品種



かおりの

明るいオレンジ系の色で、
甘くてジューシー。
とてもよい香りがする。



とちおとめ

鮮やかな赤色で、甘みと
酸味のバランスのよさが
自慢。日持ちもよい。



べにほっぺ

美しい紅色で、コクのある
甘酸っぱさが味わえる。



チャーバベリー

酸味と甘みのバランスがよく
大粒で果汁たっぷりの千葉県
が発見した新品種。



5kmの間に19軒のいちご狩り施設が連なる 山武市の「ストロベリーロード」

千葉県山武市のJR成東駅近くの国道126号線周辺地域には、いちご狩りが楽しめる19軒の施設（山武市成東観光苺組合）が集まっています。とくに国道126号沿線には、いちごの売店やいちご狩りハウスが並んでいることから「ストロベリーロード」と呼ばれています。このようにいちご狩り施設が大規模に集まっている地域は非常に珍しく、関東でも屈指のいちご狩りエリアとして親しまれています。ところで、いちご狩りでファンも多い山武市ですが、昨年の全国1000市町村を対象とした魅力度ランキング（ブランド総合研究所）では、なんと最下位。前年までは2年連続の999位と踏ん張っていましたが、ついにその日を迎えてしまいました…。でも大丈夫！！これから3月にかけての寒い時期、いちごは最もおいしい季節を迎えます。たくさんの方に「ストロベリーロード」へお越しいただき、山武市を盛り上げていただけることと確信しております。どうぞよろしくお願いいたします。



ストロベリーロードを訪れた人の声



千葉のストロベリーロードのとある毎園でいちご狩りに行ってきたー！めっちゃ甘くて美味しかった！



いちご狩りに行きたい！小学生の時に毎年遠足で行っていたのが懐かしい。山武市の成東にはストロベリーロード（関東で有名ないちご狩りスポット）があるんですよ！新品種のチーバベリーは注目です！



成東ストロベリーロードでいちご狩り！徐々に来ただけじゃやっぱり最高！かおり野という品種がめっちゃ甘くて大きくて美味しかった！練乳必要ないくらい甘くて50個も食べました！



苺の季節にストロベリーロードへ行ってみました！苺農家さんがこの季節になると直売所での摘みたての甘くて美味しい苺を販売してくれます！



千葉県山武市のストロベリーロードのいちご園ではチーバベリー、かおり野、章姫、おいちベリー、恋みのり、紅ほっぺ、真紅の美鈴が食べ放題！個人的にはかおり野が甘くて好み。

ストロベリーロードへ行きたくなる7つの理由

- ① 完熟いちごの甘さと香りを堪能できる。
- ② いろいろな品種の食べ比べを楽しめる。
- ③ 「ふさのか」「真紅の美鈴」など、希少品種を味わえる。
- ④ 関東最大級のいちご狩りエリア。
- ⑤ 40分食べ放題！
- ⑥ 都内から約1時間とアクセス◎！気軽な日帰りドライブに最適。
- ⑦ 食の安全への取り組み、エコファーマー認定を取得。

ストロベリーロード（山武市成東観光苺組合）のいちご狩り

- ◆ 開園時間：10：00～15：00
- ◆ 入園時間：40分
- ◆ いちご狩り料金

期間	小学生以上	4歳～6歳 (未就学児)	3歳以下
12月中旬～1/4	2,000円	1,600円	
1/5～3/24	1,700円	1,300円	500円
3/25～4/6	1,500円	1,100円	
4/7～5月中旬	1,200円	800円	300円

◆ このエリアで栽培されているいちごは20品種以上
山武市成東観光苺組合では、希少な品種も含めて合計20種類が栽培されています。いちご園ごとに栽培品種も違い、土耕・高設といった栽培方法の違いやシーズン中の時期によっても、同じ品種で味や実の大きさに変化が出ますので、いつご来園いただいても食べ比べを楽しめます。





金融業を脱サラし、いちご好きな奥さんとともに ゼロ知識でいちご農園を始めた夫婦が凄すぎた！

今回は、千葉県大網白里市で人気のいちご農園「ちあきのいちご園」を運営している相田隆志さんと相田千晶さんにいちご農園開園のお話から美味しいいちごの見分け方まで色々とお話を伺ってきました！

金融業を脱サラ！知識ゼロでいちご農園開業を決意！

2018年に開園し、今では関西など遠方からわざわざ足を運ぶお客さんもいるほど人気の「ちあきのいちご園」。運営する相田隆志さんは、3年前まで都内の金融会社でバリバリ働くサラリーマンだったんです！農業の知識や経験はゼロ、いちごに関してさほど知識のない状態でいちごの世界へ飛び込み、現在のいちご園を立ち上げました。この一見無謀とも思える挑戦の背景には隆志さんの千晶さんに対する“愛”と千晶さんのいちご“愛”が大きく関わっていました。



生まれたときからいちご好き！いちごに目がない千晶さん



奥さんの千晶さんは物心ついたときからいちごのトリコで、いちごそのものはもちろん、いちご柄を見るだけでワクワクした気持ちになっていたそうです。

その気持ちは大人になっても変わらず、いちご狩りに行くと100個も食べてしまうとか！収穫の時期には毎日食べたい気持ちを抑えながら、お客さんが食べているのを羨ましく眺めているようです（笑）そんないちご好きの千晶さんですが、実は身体が弱く、会社勤めも難しいほどの病を抱えています。そうした状況から隆志さんは常々、千晶さんのペースで2人で一緒に働けるものはないかなと考えていました。そこで思いついたのがいちご園！大好きないちごに囲まれながら千晶さんのペースでできるのではと考え、いちご農園を開園することを決心しました。

過酷すぎ！井戸掘りから始めた開園までの険しい道のり

農業の経験が一切ない隆志さんはまず、同じく金融業界からいちご農家へ転身した知り合いのもとに弟子入りし、基礎を学んだ後に独立しました。

しかし、隆志さんを待ち受けていたのは農業の厳しさでした。水源を得るために素人ながらに井戸掘りから始め、プランター作りにビニールハウスの設営と雨の日も風の日も初めての連続で心身ともにボロボロに。そうした中でも近隣のいちご農家の方などの協力を得て、やっとの思いで開園までたどり着きました。



1時間で完売！広告も出してないのにお客さんが殺到したワケとは？！

オープン初日は、なんとお客さんが開園と同時に殺到し、用意していた商品はものの1時間で完売に。特に広告も出していなかったのに何故お客さんが殺到したのか、それは隆志さんの努力する姿が理由でした。通りに面した「ちあきのいちご園」は地元の人が車でよく通る道で、隆志さんが毎日開園に向け準備している姿を多くの人が目にしており、「ちあきのいちご園」が開園することが口コミで広まっていた。その結果、多くのお客さんがオープン当日には殺到し、廃棄することなく完売することができました。

糖度20度！幻のいちご「真紅の美鈴（黒いちご）」をいちご狩りで楽しめる！



ちあきのいちご園では大網白里が生んだ幻のいちご「真紅の美鈴（通称：黒いちご）」をなんといちご狩りで楽しめるんです！糖度は20度もあり、その美味しさからわざわざ新幹線に乗って来る人も。無くなり次第終了なので食べられる時期は要チェック！感動できるいちごを食べたい人はぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

ちあきのいちご園
所在地：千葉県大網白里市南横川1748番地1
TEL：080-9865-1115
いちご狩り：1月9日～5月中旬



いちご農家が教える美味しいいちごの見分け方

いちご狩りで食べるべき美味しいいちごはココを見るべし！



①下手まで赤いものを選ぶ

いちごは熟すと赤くなります。
色づきが浅いものは糖度が低かったり、酸味が強かったりします。

②ラメが入っているような艶がある

食べ頃のいちごは果皮にハリと艶があり、見た目も美しいのが特徴です。

③先が薄くピンクっぽくなっている

この状態のいちごは完熟の一步上をいく味！
甘さが十分で、かつ、味のボディとなる酸味もあるしです。

④まるい形より細長い形

細長い形のいちごは余分な水分が抜け、いちご本来の美味しさが濃縮されています。

⑤下手の部分が割れているもの

トマトでも似たような現象がありますが、これは糖度が高いし、
とても甘さを感じられます。



千葉県産いちごを使用した絶品いちごスイーツ



いちご大福・白いちご大福 (雪の女王)
近藤いちご園/長生郡

自家製のもち米で作ったお餅とやさしいミルク餡が特徴のいちご大福。全体を包まないのは、いちごを傷つけず、フレッシュないちごをそのままにお召し上がりいただきたいから。パッケージもひとつひとつ大切にケースに入っています。

<近藤いちご園>

千葉県長生郡一宮町一宮9177-7 / 090-3451-6018



いちごスムージーパフェ
磯山観光いちご園/東庄町

高さおよそ18cm!! 大人気スイーツが2021年新たに生まれ変わります！ 下から濃厚いちごスムージー、たっぷりの生クリーム、スライスいちご、ドライイチゴ入りシフォン、手作りジャム、ミルクソフト。いちご好きにはたまらないスイーツです。

<磯山観光いちご園>

千葉県香取郡東庄町笹川い4539 / 0478-86-4312



たっぷり苺のスティックチーズケーキ
相葉苺園/山武市

相葉苺園で採れた新鮮な苺をふんだんに使用したスティックチーズケーキは、上質の素材を使用した大人の味わい。台がしっかりしているので、片手で持って食べやすくなっています。また1つ300円(税込)とお手頃なもの嬉しい。

<相葉苺園>

千葉県山武市成東536-1/ 0475-82-7034



苺の生パイ
菓子工房 アントレ/船橋市

アントレのシェフ自信作。苺のジャムを巻き込んだ苺のロールケーキに、カスタードクリーム・生クリーム・苺クリームを絞り、苺を盛り合わせた逸品。ふんわりやわらかな特製のスポンジ、フレッシュな苺のハーモニーが味わえます。

<菓子工房 アントレ>

千葉県船橋市海神6-8-2 / 047-434-8353



千葉県いちごMAP

<磯山観光いちご園>

千葉県香取郡東庄町笹川い4539
0478-86-4312



<ストロベリーロード>

国道126号線周辺地域
あきら苺園、内山苺園、なごみ苺苑、
広口苺園など19軒

<菓子工房 アントレ>

千葉県船橋市海神6-8-2
047-434-8353



<ちあきのいちご園>

千葉県大網白里市南横川1748番地1
080-9865-1115



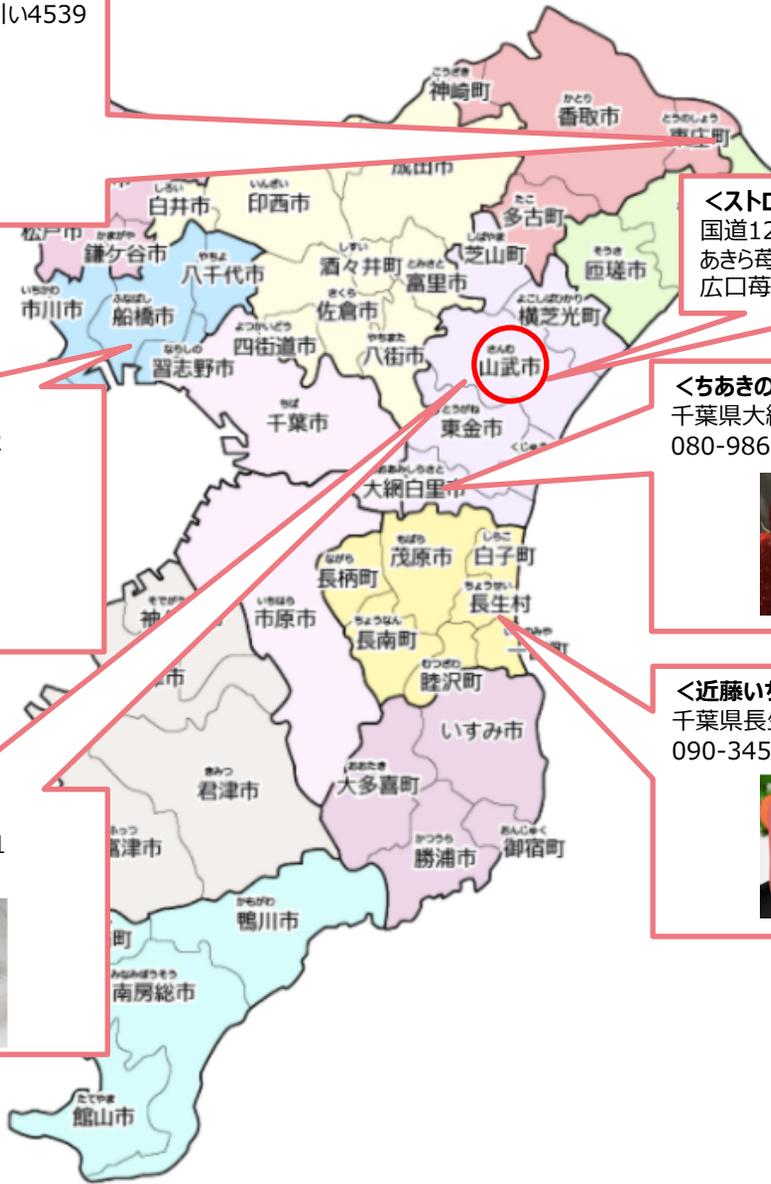
<相葉苺園>

千葉県山武市成東536-1
0475-82-7034



<近藤いちご園>

千葉県長生郡一宮町一宮9177-7
090-3451-6018



チーバクんのひとりごと



千葉県には、「いちご狩り」ができる施設が約100か所あって
施設によって育てている品種も違うから、色んな施設で食べ比べて
自分のお気に入りを探してみるもいいかも！



感染対策の取り組みについて

～感染対策の取り組み～

千葉のいちご狩りを安心して楽しんでいただくために

私たちは、皆様が安心して「いちご狩り」ができるように感染対策に取り組んでいます。

- ・感染対策に係る研修会の開催や、専門家のアドバイスをもとに感染対策を行っております。
- ・お客様には、多少のご不便をおかけすることがあるかもしれませんが、ご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。
- ・楽しい「いちご狩り」ができるよう、スタッフ一同頑張っております。ぜひご来場ください。



千葉県マスコットキャラクター「ちーぱくん」
千葉県許諾 第A42-48号

① スタッフの健康管理を徹底しています

毎朝体温測定をし、発熱や体調の悪い場合は、出勤を停止しています。



② スタッフはマスクをして対応します

必要に応じた手指衛生も徹底しています。



③ 定期的な園内の清掃・消毒に努めています

人の手が頻りに触れるところを中心に消毒しています。



④ ハウス内の換気に努めています

常時の換気のほか、状況に応じて換気のための時間を設ける園もあります。やや肌寒いことがあるかもしれませんが、ご理解ください。



⑤ 販売等での「試食」は中止しています

残念ではありますが、あらかじめご了承ください。販売は通常通り実施しています。



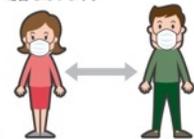
⑥ 摘みながらマスクを外して食べ歩くことを控えています

極力、摘む場所と食べる場所を離すよう、各園で配置等に工夫をしていますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。



⑦ ハウス内の「密」を避けるため、人数制限をする場合があります

園によっては、予約制をとっている場合もあります。



⑧ 万が一に備え、お客様の連絡先を確認させていただきます

ご家族やグループの代表者の連絡先を確認しております。ご理解の上、ご協力をお願いいたします。



⑨ お客様にもマスク着用など、感染予防についてのお願いをしています

発熱や体調の悪い方の入場はご遠慮いただいております。入場時の手指衛生、ハウス内でのマスクの着用などをお願いしております。



千葉県いちご組合連合会
監修：千葉感染制御研究所

令和2年12月作成

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県広報事務局（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：金子・北川
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-3565 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
金子(070-2197-8841)、北川(070-2197-8790)