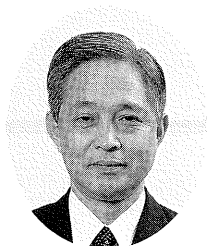


巻頭言



イチゴの味の違い

財団法人 日本植物調節剤研究協会 評議員
デュボン株式会社 常務取締役

山口利隆

アメリカ東部の地方都市のスーパーマーケットですばらしいイチゴを見つけた。ピチピチと良く育った、大きな正統な円錐形。赤い色もわるくない。見るからにうまそうであった。値段は日本の約半分。さすがに農業国で物価の安いアメリカだと感心し買い求めてみた。ホテルに戻るやいなや、洗うのももどかしく食べてみた。歯ごたえがありすぎる。固い。酸っぱく、甘くない。ややイチゴの香りのある大根みたいであった。

私の家族はイチゴが大好きで旬には欠かすことがない。2パックがあつと言う間に無くなる。品種名に頼着せず、スーパーマーケットで、新鮮で甘そうなものを、値段が許せば、大きなものを求める。へたを取りサット水洗いするだけで、手間がかからず食べられるのが良い。一家の誰かが風邪を引きそうになると、ビタミンの補給のため必ず食卓にのぼる。娘達は美肌作りによいと信じている。最近では、イチゴにはキシリトールが含まれていることが分かり、虫歯予防にも役に立つということで益々人気が高い。

日本でのイチゴ品種の育成は100年ほど前に始まり、今日まで100近い品種が育成されているそうだ。近年では1997年まで東日本「女峰」、西日本「とよのか」の2横綱がそれぞれ約50%のシェアを占めていた。その後、「女峰」がシェアを落とし、「とちおとめ」が急速に増えている。「とよのか」は甘くて香りが良いが、中が白く柔らかく、「女峰」は中まで赤く身がしまっているが、やや甘さと香りに欠けると言われている。

「とちおとめ」は収量が多く、大粒で甘く食味も良く、消費者の受けが良いとのことである。今後は多様化する消費者のニーズあわせ、より多くの品種が市場に出回ると推測されている。

イチゴは夏場にはあまり見かけない。家族のうち3人は7、8、9月に誕生日があり、この時期にはうまそうな生イチゴのたくさん乗ったパースデーケーキを期待できない。最近、北海三共(株)が夏秋どり品種「夏実」を育成し、生産が始まった。我が家でもまもなく夏にイチゴケーキで誕生日を祝うことができると楽しみにしている。

日本は20万トンのイチゴを生産し、アメリカ、ポーランド、スペインに続き世界の第4位である。欧米では従来よりジャムやケーキなど加工用が多く、日本では加工用は少なく、ほとんどが生食用である。加工用で重要とされる収量よりも、生食用で重要視される鮮度、色、甘さ、大きさ等の質に焦点をあてて日本ではイチゴの品種育成がされてきた。この差がアメリカ及び日本のスーパーマーケットで得られるイチゴの味の大きな差となって現れている。

今後、バイオテクノロジーによって栽培がしやすく更においしい品種や、キシリトールなどの健康に良い成分が多い高付加価値品種の育成が促進されと考えられる。併せて、鮮度保持のための包装資材、輸送、貯蔵などの研究が進み、手軽に食べることができて、「健康をしている」気持ちになれるイチゴには期待が益々高まる。