

令和7年1月20日

ヘタの近くまで真っ赤！ 濃厚なイチゴお待たせ!!

川崎市内産イチゴの出荷が始まっています。生産者の直売所やJAセレス川崎の大型農産物直売所「セレスモス」でもイチゴが販売され、多くの地域住民がファンになっています。このたび、生産者に協力を依頼し、収穫現場をご案内いただける機会を設けましたので、ぜひ取材いただき、市内産イチゴを紹介いただければ幸いです。

市内産イチゴについて

市内では若手生産者を中心としたイチゴの施設栽培への参入が、ここ5、6年で増えています。栽培する品種は「紅ほっぺ」「章姫」「よつぼし」などさまざま。品種ごとに食味などの特徴や販売開始時期は異なりますが、そのほとんどが12月に収穫が始まり、生産者によっては5、6月頃まで出荷が続きます。

直売を中心とした市内産イチゴは、輸送の振動による痛みなどのリスクが低いため、完熟してから収穫します。品種にもよりますが、中まで真っ赤に熟したイチゴは濃厚な味や香りが魅力で、セレスモスでも人気商品となっています。JAも市内産イチゴのPR強化に努め、ホームページで市内13軒のイチゴ農園を紹介。直売やイチゴ狩りの情報を案内しています。

ヘタの近くまで赤いと中も赤い



小泉 博司(ひろし)さんについて

今回ご協力いただく小泉博司さんは、約4畝の施設で「よつぼし」「すず」「恋みのり」など8品種25000株を栽培。施設前の直売所やJAセレス川崎の大型農産物直売所「セレスモス」で販売する他、1月21日からはイチゴ狩りも受け入れます。昨年6月に創立した「Kawasaki Craft Strawberry(かわさきいちご研究会)」では副会長を務め、施設巡回や講習会などを開き、市内産イチゴの品質向上に努めています。

【取材ご案内】

日 時：令和7年1月28日(火) 10時開始

取 材 先：小泉農園わがままイチゴ

小泉 博司さん(47)

集合場所：川崎市宮前区平6-6-6の施設

※お越しの際は、公共交通機関をご利用いただくか、近隣コインパークなどをご利用ください。

内 容：2時間ほどお時間をいただき、収穫の様子を撮影させていただき、栽培における工夫や苦労、やりがいなどの質問・取材にご協力いただきます。

当日は、JAセレス川崎 経営企画部広報課の職員も同行します。



小泉 博司さん



地図はこちら

【お問い合わせ・取材のご連絡について】

※取材をご希望される場合は、事前にJAセレス川崎広報課までご連絡願います。

◆お問い合わせ先

セレス川崎農業協同組合本店 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 担当：高松・別府