

なめがたきを食べよう

いばらキッス

vol.47

つやつやに輝く真っ赤ないちご「いばらキッス」。茨城県オリジナルの品種で、濃厚で果汁がたっぷり、甘くて豊かな味わいです。

今回は、玉造地区若海でいばらキッスを生産している原田久子さんを訪ねてお話を伺いました。いばらキッスの栽培を始めて、今期で4作目となるそう



真っ赤に色づいた粒ぞろいのいばらキッス



いばらキッスの生産者 原田 久子さん

です。

「13年前に亡くなった夫の夢が、『いちごが玉造（当時）のブランドになると良いな』というものでした。ここまで来るのに震災や台風26号などさまざまに困難がありました。そのたびに農協や関係機関の方々が力になってくれました。栽培が思うようにならず気持

ちが落ち込んだりしたこともありましたが、今期は作付面積を減らし、本格的にいばらキッスだけの栽培に集中することにしました。こうしたことにより、周りの方々の支えがあったからこそ今があることに気づき、あらためていばらキッスを通して、亡き夫の夢を叶えているという実感がわきました。いばらキッスに出合えて幸せです」

と笑顔で話してくれた原田さん。現在は、ご主人の両親とともにいばらキッスの栽培に取り組んでいます。

「いちごは1月から春先にかけてがいちばんおいしくなる時期で、出荷は今が最盛期。いばらキッスは赤色が濃くて実も大きく、とても甘いですよ」

いばらキッスの葉は、他のいちごに比べて生育が旺盛とのこと。ハウスに入ると、濃い緑色の葉の間から真っ赤な実が顔をのぞかせていました。

「これからもいばらキッスの栽培を、細く長く続けていきたいですね。自分がいばらキッスに関わるることによって、若い人たちが『やってみたいな』と思ってくれたらうれしいです。そういうわくわくした気持ちでやっています」

まるでいばらキッスのように輝いている原田さんの姿に、これからの行方の未来が重なりました。

おいしく食べよう！チャレンジクッキング



いばらキッスのアイスクリーム

○材料（1人分）

アイスクリーム

- ・いばらキッス 3個
- ・コンデンスミルク 大さじ2
- ・牛乳 大さじ1

○作り方

- ①いばらキッスはつぶしておく。
- ②①とコンデンスミルク、牛乳を混ぜて小さいカップに入れ、冷凍庫で冷やし固める。

◆いばらキッス（分量外）に溶かしたチョコレートをかけて飾ると、可愛らしいです。

【1人分栄養量】エネルギー 166kcal たんぱく質 4.5g 脂質 4.6g
カルシウム 162mg 食塩相当量 0.2g

◆レシピ提供：農村女性地域社会活性化推進連絡会