



奈良いちご(いちご) ●奈良県

ちょっと行ってみたい
関西
うまいもん

奈良の農産品といえば、柿？お茶？いえ、今、奈良のいちごがアツインです。奈良で生まれ奈良だけでつくられる、奈良オリジナルのいちご。濃厚な甘みと芳醇な香りを放ちながら、人気急上昇中。

今、いちごの品種の「開発合戦」が全国各地で起こっているのを「存じどころ」か。関西では福岡の「あまおう」に代表される九州産の品種が人気だが、それに負けじと各県からオリジナルの美味しい品種が続々登場。そのなかで勢いのあるのが、奈良県だ。2011年に品種登録された「古都華」をはじめ、奈良生まれのいちごがおいしいとファンを増やしている。

「奈良は、いちごの産地として歴史がありますから」と教えてくれたのは、奈良県のいちごの品種開発を担う奈良県農業研究開発センターの神川諭さん。実は、現在、私たちがクリスマスにいちごのケーキが食べられるのも、同センターの功績。「1965年ごろ、いちご用のビニールハウスや電照の技術を開発し、それまで12月には不可能だったいちごの収穫を可能にしたんです」。当時、他府県からの視察者も多く、太陽の光を浴びてキラキラ光るビニールハウス群に『大和盆地に白波が立つ』と驚いたという。

いちごは、12月から5月末ごろまで収穫する。その中でも、いちごの生産は圧倒的に手作業が多い。作物の苗はたいいてい機械でガチャガチャと植えればいい。でも、いちごは実が成る方向を敵の外側に揃える必要があるので手で植えるしかない。「9月中旬の植え付け期には、1棟約8000株、16棟分の苗を、いまだに一つひとつ土を手で掘って植えてるんですよ。ウソやろ、令和やで」と思いますよね(笑)。

そして11月中旬、最初の花が咲いて受粉すると、花托という部分が膨らみ実が大きくなり下から上へと赤く色づいて、約30日後に初収穫となる。「うちは、ヘタのきわまで真っ赤に完熟した状態で収穫します」。もちろん完熟を見極めながら、一粒一粒、手作業で収穫するのだ。

古都華は、他品種に比べて花数も少ない。つまり、とれる実が少ないということ。「収穫量が少ないのは、生産者にとっては致命的。それでも取り組んでみたいと思わせる魅力のあるいちごなんです。古都華を食べたい方、使いたいという料理人の方も増えてきて、生産量も増えていきます。古都華の高いポテンシャルと、奈良で生まれて奈良でつくられた、奈良にしかないもん」という価値が見いだされたんじゃないかと思えます。

萩原いちご農園では、奈良の新しい品種で、長距離輸送にも向く「奈乃華」(202

古都華が「きげん」に育つためには、25℃の温度帯にキープされた「萩原いちご農園」のビニールハウス。真っ赤ないちご、白い花、緑の葉っぱがかわいい。寒ければ暖房が暑ければ換気扇が回って温度は調整される。花が咲いて収穫まで約30日かかるため「11月半ばに花が咲いてないとクリスマス間に合わない」とドキドキするんですよ。と萩原さん。5月末まで、花が次に咲き、受粉して実になり……。を繰り返す。



古都華は、測定すると酸味もしっかり持っているが、それをマスキングするほどの甘さがある。そのため濃厚でコクのある味が生み出されている。



「ならあかり」が、これまた、超おいしい！豊かな香りと甘さがあった、優しくフルーティな風味が味わえる。人気急上昇が予想される注目品種。



「抜群において古都華に人気が出て奈良でいちごをつくりたいという、若手の新規就農者も増えています」と奈良県農業研究開発センターの神川諭さん。以前は、奈良の品種「アスカルビー」が最も多くつくられていたが、現在は古都華と逆転。

「古都華という奈良オリジナルのいちごをつくるようになって、身近にありすぎて気づいていなかった。奈良の魅力にもあらためて気づいた」と「萩原いちご農園」の3代目・萩原健司さん。



萩原いちご農園
奈良市横井6-596
TEL 0742-81-8715



ほうせき箱
奈良市餅飯町47
TEL 0742-93-4260
*予約については、インスタカXをご確認ください。

「冬でもかき水を召し上がっていただくお客さまが多いのは、奈良のいちごがおいしいから。奈良いちごに次いで、夏みかんは小さく、よかんなどのかき水がメニューに登場します」と平井宗助さん。



餅飯殿(もちいどの)の商店街にある。明るく居心地のいい店内(30席)。水室神社でかき水のイベントを平井さんらが仲間と初開催した翌年の2015年に、「ほうせき箱」をオープン。



「奈良いちご」(1700円)。古都華を生のままつぶした、真っ赤ないちごシロップの上には、ミルクエスプーマと古都華の実をトッピング。ミルクエスプーマやミルクシロップは奈良市内の植村牧場のしぼりたて牛乳を、また西吉野の純粋はちみつも使用。「できる限り、奈良のいいものを使うのが私たちのスタイルです」(平井さん)
*自然条件等により、まれに古都華以外のいちごが使用されることがあります

かき水のお供に「柿の葉茶(薪火焙煎 深煎り)」(410円)はいかが。柿の葉を薪火で深煎りした、ほのかな甘みも感じられる、ほうじ茶にも似たお茶。ノンカフェインでカラダにもやさしい。柿の葉は、耕作放棄地を活用し天理市で栽培されている。「柿の葉茶 薪火焙煎 深煎り」をはじめ、柿の葉茶と和紅茶や煎茶をブレンドしたティーバッグも販売。



氷を削ってはいちごのシロップやミルクシロップをかけてまた氷を削ってはマスカルドーナクリームやほちみつをかけ……とさまざまな味が堪能できるように「奈良いちご」のかき水がつくられていく。

穫される。ただ、気温が上がる春先になると酸味が強めに出るなど、味が途中で変わる傾向がある。「これを改良して、どの時期に食べてもあま〜い品種のいちごをつくりたいと開発したのが、古都華です」。品種の育成に歴史のある同センターには「そのままでは品種として出せないが甘さだけはきらりと光る株」も持っていた。それらも活用して交配し、5、6年の時間をかけて「何千株ものなかから『こいつだ!』というのを見つけたのが古都華だったんです」。

「古都華は、他のいちごにはない芳醇な香りと濃厚な味わいが魅力」というのは、古都華づくりの第一人者、奈良市の「萩原いちご農園」の萩原健司さん。さつそく一粒いただと、コクのある甘さにびつくり。ただ甘さが強いだけでなく、インパクトと上品さを合わせ持つ甘さだ。「余韻が残る香りもいいでしょ。ツヤツヤした濃い赤色で、見た目もやけにきれい。古都華は超べっぴんさんです」。

「だけど、気難しいべっぴんさんなんです」と続けて萩原さん。病気に弱く、環境の制御も難しい。そんな古都華のために、生産者である萩原さんらは尽くしに尽くす。ハウス内を最適温度にキープし、水を厳密に管理し、枯れた葉をとり除く葉かきをし、「二酸化炭素を濃度を見ながら入れる。ハウス内の二酸化炭素が減ると、『光合成の材料が少ないな』と栄養をつくる光合成の能力を落とすんですよ」。ちなみに、作物にしゃべりかけるとおいしくなると

0年品種登録出願公表、フルーティな甘さの「ならあかり」(同2021年)も生産する。「他県でも次々、独自の品種を出してきている時代です。ならあかりなど次の奈良県の有力品種になってくれるであろういちごも、全国の人に食べてもらえる機会をつくっていきたいですね」。

さて、「うちの古都華をデザートで味わってきて」と萩原さんに教えてもらい向かったのが、奈良市の大人気かき水店「ほうせき箱」。こちらには「奈良いちご」という、古都華をたっぷり使ったかき水がある。「まず、お客さまにお出した瞬間に、ふわっといちごの香りを楽しんでいただきます」と代表の平井宗助さん。古都華を生のまま、砂糖を加えてブレンドしてつづいただけの「果肉そのまま」のシロップが、薄くふわっふわに削られた氷を包み込むようにたっぷり覆う。

「72時間かけてゆっくり凍らせた氷を使うことで、羽のように薄い氷にいちごのシロップをかけても溶けにくいんです。古都華は、酸味もありながら糖度も高いので、かき水でいちご本来の風味を堪能していただけますよ」。食べ進めると、なかからゴロゴロと古都華の実も現れて、完食もあつという間。「2、3杯食べられる方もいらつしやいます」というのも納得。

ほうせき箱の「奈良いちご」の提供は例年、ゴールデンウィークくらいまで。萩原いちご農園のハウス前の直売所での販売も5月末ごろまで。絶品いちごを味わえる時期を逃さず、ぜひ奈良へ。