

〈イチゴの季節〉

イノッチファームにイチゴの季節がやってきた。

えっ今頃？そう、露地栽培のイチゴは今が旬。温室栽培がほとんどなので、イチゴの旬はクリスマスやお正月の頃と思っている人も多いが、今やっと食べごろを迎えるのだ。なぜ今か？寒い時期は受粉を手助けしてくれる虫がいない。四季咲きのイチゴもあるので冬でも花は咲くが虫がいないので結実しない。暖かくなりミツバチを始めいろいろな虫が盛んに蜜や花粉を集めに来る頃を狙って花を咲かせ実を生らせる。そうやって今年も虫たちのお陰で大きなイチゴが生った。（ちなみに温室栽培のイチゴも暖かい温室内でミツバチに受粉してもらってる）品種は分からないが、大きいものは500円玉をはるかに超えるサイズで、ホントにうまい！完熟させるまで待つのでスーパーに並ぶイチゴとは甘さが違う。店頭イチゴは輸送過程で傷まないように完熟前に収穫してしまうので、甘みが薄いのだ。イチゴ農家は完熟イチゴを食べて欲しいだろうに……。海外から輸入されたイチゴはもっと悲惨！防カビ剤を散布されて1か月も長持ちするイチゴになって出回っている。これじゃ、イチゴも可愛そうだ。見てくれだけでホントの美味しさが分かってもらえないまま、彩や飾り程度の存在になってしまう。5月の陽光を

サンサンと浴びて真っ赤に熟したイチゴ。その場でパクリと食べると甘さの中にお日様のぬくもりが口中いっぱいになり、思わず顔がほころびる。

