



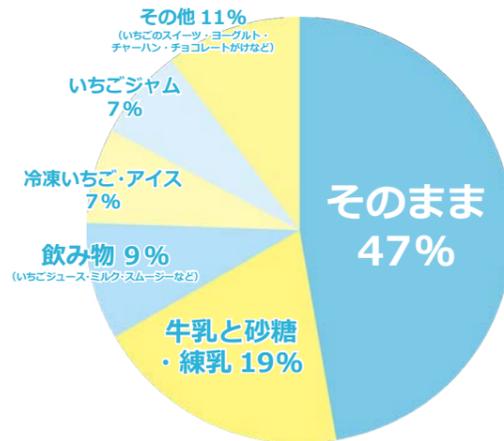
あなたの好きないちごの食べ方アンケート
第1位は「そのまま食べる」

本来のおいしさを楽しみたい！

「素材本来のおいしさを堪能するならばそのまま！」という回答が、世代を問わず一番人気でした。いちごの生産量日本一のまちである真岡市は、親戚や近所の方などから採れたての新鮮ないちごが、手に入りやすいことも理由の1つとなっているようです。

牛乳×砂糖・練乳も多世代に人気

今も昔も王道の食べ方と言えるのではないのでしょうか。約2割の人が回答しました。「幼い頃からの定番！」「祖父の食べ方をまねしたらおいしかったので」「練乳をかけすぎて親に怒られた(笑)」など、エピソードもさまざま。いちごの甘味と牛乳や練乳とのまろやかな組み合わせは、多くの世代に愛されています。



アンケートは、「広報もおか×FMもおかコラボ企画第3弾」として、好きないちごの食べ方とその理由などを募集しました。
・調査期間:10月16日～11月15日(30日間)
・対象:どなたでも ・回答総数:338件
(問・秘書広報課広報広聴係TEL 83-8100)

アレンジいろいろ
みんなの好きないちごの食べ方！

いちご本来の味を楽しむ方がいる一方、その他の回答の中には独自のアレンジをして、いちごを食べる方もいるようでした。回答者のコメントとともにご紹介します。



・カレーに入れる

カレーに入れると、いちごの甘さや酸味が良いアクセントになります。(50代 イ・チゴ)



・サラダに入れる

キウイなどサラダに入れる感覚で入れ始めました。さっぱりしておいしいです。(40代 ベリーちゃん)



・塩をつける
・黒糖をつける

皿に塩を入れていちごの先端に塩を付けると甘味が増します！(50代)
砂糖より黒糖！おいしいです。(30代 りょくちゃ)

どうしてる？大量にいちごをもらったら

採れたての大量のいちごをよくもらうという方は、傷んでしまう前に食べ方を工夫して最後までおいしくいちごを食べているようです。



・手作りいちごジャム

いちごに砂糖、レモン汁をかけて1時間くらい放置後、1時間くらい煮詰める。とろみが出てきたら完成！(30代 いつもさん)



・いちごのスムージー

いちご、バナナ、ブルーベリー、牛乳、氷などをミキサーにかけて飲んでいきます。(40代 ビッグボスさん)



・いちごのアイス

いちごをミキサーにかけて、生クリームと混ぜて凍らせるとアイスになります！(20代 おすしDJ 握太郎さん)

いちご王国栃木の首都もおかのおいしい「いちご」

酸味が少なく、甘さが際立つ

とちあいか



とちおとめに比べ、収穫時期が早く、病気にも強い。縦にカットするとハートの形に見えます。

甘みと酸味のバランスが良い

とちおとめ



果実がしっかりしていて、口に入れるとジューシーな果汁があふれます。

大粒で上質な味わい

スカイベリー



甘さと酸味のバランスが良く、ジューシーでまろやかな味わいの高級いちごです。

ソフトでジューシーな甘み

とちひめ



果実が柔らかく、苗もデリケートなため、市場流通が難しい「幻のいちご」です。

まろやかな食感と甘さが特徴

ミルクベリー



ミルクのように白く、酸味が少なく、一般的ないちごとは異なる香りと味が特徴です。

昔懐かしの「女峰」

女峰は、昭和60年に品種登録され、いちご産地の基盤を確立した品種でした。酸味が強かったため、専用のスプーンでつぶして牛乳や練乳で食べるのが定番だったようです。

