



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 6 月 1 日 (日)

発行 館長 加藤 智 一

イチゴの秘密

イチゴの「種」は、イチゴの表面に見える小さなツブツブの部分で、正式には「瘦果 (そうか)」と呼ばれています。各瘦果の中に1つずつ「種」が含まれています。普段何気なく食べているイチゴの「種」だと思っていた部分がじつは「実」で、イチゴの「種」はさらに中に入ったという衝撃の事実。ではイチゴのあの赤い部分は、果実でないなら一体何なのか？ズバリ「花托 (かたく)」です。「花托」は茎の先端が厚く膨らんだ物です。「花托」は雌しべの土台になる部分で、イチゴの種を守るためのクッションの役割をしています。



冬から春に旬を迎える人気のイチゴですが、古くはイチゴの収穫期は初夏とされていました。高度経済成長期頃まで、いちごの収穫時期は5月～6月でした。露地栽培が主流であった1960年代まで、いちごの旬は初夏というのが一般的だったのです。当時は、10月中旬から11月中旬にかけて苗を植え付け、冬の寒さを経て翌年5月から6月に収穫期を迎えるというのが一般的だったとか。冬の間じっくりと養分を蓄える露地栽培のイチゴは甘くジューシーな味わいが特徴です。しかしその一方で、天候の変化や病害虫の影響を受けやすく、収穫量や品質が安定しにくいという側面もありました。現在のように冬～春にかけて収穫期を迎えるようになったのは、1960年代後半以降のことです。この時期のいちごを冬春いちご、もしくは冬いちごといいます。栽培方法は、ビニールハウスを利用した促成栽培です。苗作りは秋に種をまくか、親株から伸びるランナーによって育てられた子株を利用します。植え付けは9月～10月

に行われ、冬から春にかけて収穫を迎えます。ハウス栽培では温度管理などのために燃料コストがかかるものの、露地栽培に比べて安定した環境で栽培できるため、冬場でもいちごの安定供給が可能となったのです。

今ではイチゴは一年を通じて途切れなく収穫できるようになっています。日本は世界でも有数のイチゴ消費量の高い国です。このように通年いちごが食べられるようになったのは、消費者のニーズに応えるよう知恵と工夫を凝らした生産者の努力の結晶と言えますね。

ところで、皆さんの中には、「イチゴを種から育てたい」と思っている方もいるのではないのでしょうか。買ってきたイチゴから種を自分で取ることはできるのか？どうやらできないこともないらしい。

(1) イチゴを乾燥させてから種を取る方法

- ①イチゴの表面の皮をむくように、赤い部分と種部分を薄く取る。
- ②薄くむいたイチゴをキッチンペーパーなどの上に広げ、2～3日かけ乾燥させる。
- ③乾燥すると種が浮いてくるので、種を取る。

赤い部分を多くむいてしまうと乾燥に時間がかかりカビが出てしまう事もあるので、できるだけ薄く取ってください。乾燥に少し時間がかかるので、急いで種を取りたいなら次の方法を試してみましょう。

(2) イチゴをふやかして種を取る方法

- ①イチゴの表面の皮をむくように、赤い部分と種部分を薄く取る。
- ②むいたイチゴを水の中に1～2時間浸けてふやかす。
- ③周りがふやけたら、種を傷つけないよう丁寧に取る。

種を取る時に強く摘むと痛んでしまい、発芽しづらくなるので、指やピンセットで優しく取るようにしましょう。どちらの方法も手順としては簡単なので、ぜひチャレンジしてみてください。以上、以外と知らない「イチゴの秘密」でした。

