

あれ

これ

市内で作られている農産物などを紹介していきます。
今日は **今が旬のいちご** を紹介します。

岩見沢で採れる
おもないちごと出荷時期

けんたろう(生食用と加工用)
5月上旬～6月下旬
エラン(加工用)
6月中旬～11月下旬

ビタミンCが
いっぱい!



1年間で10万パック(1パック約300g)を超えるいちごが出荷されています



一粒ずついねいに収穫



傷をつけないようやさしく選果



道内外の市場へ出荷



岩見沢産のいちごは生食のほか、ケーキなどのお菓子用としても、道内外で広く利用されています

生産農家に聞いた一口メモ

- ▶いちごの甘味は、先が細くなった部分に集まるので、へたのついている側から食べていくと、最後に甘味のある部分を食することができます。
- ▶いちごは冷蔵庫などで冷やしすぎると、甘味が分散してしまうことがあるので、冷暗所に保管すると良いでしょう。
- ▶いちごの温度が高くなると、傷みやすくなるだけでなく、酸味を感じやすくなるので、注意しましょう。

市民の動き

	人口			世帯数
	総数	男	女	
住民基本台帳	91,912人	43,247人	48,665人	41,856世帯
前月比	-3人	±0人	-3人	+158世帯

(平成20年4月30日現在)

発行・編集 岩見沢市総務部市民活動課

岩見沢市役所

☎068-8686 北海道岩見沢市鳩が丘1丁目1番1号
☎0126-23-4111 FAX0126-23-9977
ホームページ <http://www.city.iwamizawa.hokkaido.jp>

- ▶救急当番医ガイド ☎0126-23-5153
- ▶消防テレホンガイド ☎0126-24-0119