

- ② 書かない窓口サービスを開始
- ③ 市公式LINEをリニューアル
- ④-⑤ 特集 自由に楽しむ読書本を読む
- ⑥-⑧ 街の話題/コラム/お知らせ

デジタル広報配信 アプリは「マチイロ」 ネットは「マイ広報紙」

いちごの季節

イチゴ狩りがしやすいように整えられた内海さんの温室。小さな子どもも赤い実に興味津々



作業に汗を流す内海さん



傷付かないよう丁寧に包装



苗は専用の温室で育てる



注文に合わせて箱詰め



収穫したてのイチゴ



完熟してから収穫することで濃い味に

味わってみませんか 厚木のイチゴ

市内産のイチゴは、5月頃まで楽しめます。

イチゴ狩り

4農園で実施。場所や料金、予約方法などは市HPに掲載。



詳細はこちら

直売

各農園やJAあつぎ農産物直売所などで販売。詳細は市HPに掲載。

イチゴのブランド化を推進

贈答用に用いやすく、店頭でも目を引く専用ケースを制作中。来シーズンからの使用を目指しています。



旬に味わう 厚木のイチゴ

温室の扉を開けると、食べ頃を知らせる甘い香りが漂ってきます。青々と茂った葉の下では、真っ赤に熟した実が日の光を浴びてぴかぴかと輝いています。

「完熟のピークを迎えたタイミングで収穫して、すぐに食べられるのが市内のイチゴの良いところ。一度食べたなら気に入って、何年も通い続けたり、注文したりしてくれるお客さんもいる」。そう話すのは、イチゴを作り始めて15年になる内海則行さん（68・下津古久）。毎年4月頃から苗作りを始め、猛暑の夏を越え9月末に約1万株を植え付け、旬の味覚を楽しみにしている人たちのため、手塩にかけて育てています。

市内では現在、10農園でイチゴを栽培しています（左欄参照）。みずみずしい、旬の味覚を味わってみませんか。

農業政策課 ☎225-2801