菊池のおいしい旬の味



## きくちさんテー



# 38

## いちご

「きくちさんデー」では、菊池地区で 生産される旬の食材を紹介します。

対しました。原さんはいちご作りを始めて20年になるそうです。毎朝4時半からいちごを収穫されています。朝早く寒い時間に収穫した方が甘いいちごになるそうです。おいしいいちごをねらって、タヌキやキツネなどの動物や鳥、虫がたくさん来るので、いちごを守りながら育てるのに苦労されているそうです。



生産者の原さん

5 育から8 育に いた 10 百 日本 10 日本





いちごのをです。をです。かわいいをです。かわいいをです。

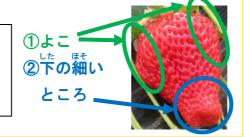




開花後、たいいできる新芽は、ないできる新芽である。 のいちであるができるがある。 のいちである。 している。 している。

#### クイズにちょうせん!

<もんだい> いちごはどこから食べると 食いでしょう?



#### 答え ①よこ

いちごは 下の細いところが 1番甘いため、よこから下に むかって食べると、おいしく 食べられます。