



I・V・Aレポート

認定No. ニックネーム:

311

ママ

タイトル:

召ませ いちご



「召ませ！いわき 至福の一皿」1月の「いちご」で、
と〜っても感心したこと。
平下大越の「新舞子ファーム・キダ」のいちご、
皆さん食べたことありますか？
今まで私が他で買ったいちごは少し青いと酸っぱめですが、
木田さんのはとてもとても甘いです！
更に感動したことは、普通2〜3日経つと傷んでしまいますが、
木田さんのいちごは全く傷まなく、甘さもそのまま☆
いちご買ったとき入れてくれたチラシを読んでわかりました。
土作りからこだわって、天然の木炭や竹パウダーなど数10種類の
有機肥料の他、ステビアという植物を土に混ぜ、
微生物を活性化させ、生命力のある土作りでした。農薬の代わりに
漢方薬を使ったりもしてるそうです。
だからあんなに甘くてしっかりとした
いちごが出来るんだなーと納得です。
平均糖度は9〜11になのに比べ、
木田さんのいちごはなんと糖度17！
直売は6月までであるので、少し遠いけどわざわざ行く価値ありで、
通い続けたいと思います。