# 東北 VALUE SIGHT 山形

山形県で、新品種の四季成り性いちご「サマーティアラ」が開発された。国内では、冬から春に収穫する一季成り性イチゴが主流だが、サマーティアラは国産のいちごが品薄になる６～11月に収穫できる。食味・香りも良く、生産者をはじめ県内菓子業界も期待を寄せており、今後の市場動向が注目される。

山形県食品産業協議会　常務理事
（やまがた食産業クラスター協議会　事務局長）
**伊藤　勝**（いとう・まさる）

1949年、山形県鮭川村生まれ。
1974年山形県庁に入庁し、98年最上広域市町村圏事務組合事務局長、2002年山形県鮭川村助役。その後、山形県商業経済交流課長、山形県産業連携推進監を経て、2010年より山形県食品産業協議会常務理事（やまがた食産業クラスター協議会事務局長）。趣味は、山歩き、渓流釣り、ゴルフ。
山形県食品産業協議会
やまがた食産業クラスター協議会
〒990-0041 山形県山形市緑町一丁目９番30号 緑町会館３階
TEL 023-679-5081・FAX 023-679-5082
http://y-cluster.jp/


## 山形県オリジナルいちご品種「サマーティアラ」の生産拡大・ブランド形成に向けて

### サマーティアラ菓子コンテスト

過日（平成22年10月15日）、山形県開発の新品種・四季成り性いちご「サマーティアラ」を用いた新商品開発と県内の消費者への認知度向上を目的とした菓子コンテストが山形市内で行われた。山形県、やまがた食産業クラスター協議会が主催して開催されたもので、山形県内の菓子製造業者・ホテル・喫茶などのうち菓子製造許可業者を対象とした、本県としては初の取り組みである。

県内各地域の22企業から52点の出品があり、甘酸っぱい香りに包まれた会場の中で、味、外観、オリジナリティー、サマーティアラの生かし方などの審査基準により、仙台市洋菓子店カウ･ベルの常務･齋藤長文氏を審査委員長に、アル・ケッチァーノのオーナーシェフ奥田政行氏、管理栄養士・フードアナリストの樋口順子氏、スターバックスコーヒージャパン㈱商品本部本部長・松本吉幸氏、サマーティアラ生産者・佐藤寿人氏の各外部審査委員による審査が行われ、最優秀賞２作品、優秀賞２作品が選定された。

出品された菓子のうたい文句には、サマーティアラの持ち味である甘酸っぱさや果肉の“しっかりさ”、夏いちご独特のフレッシュさ、果肉断面の赤さ・美しさなどが強調されていた。また、形状的には、いちごケーキの定番であるショートケーキスタイルから、名前にちなんだティアラ（宝冠）スタイルや、和菓子としてはこれまた定番のいちご大福スタイルなどがあった。いずれも多彩な力作ぞろいのため、審査員泣かせで審査時間もタイムオーバーするほどの中から、４点が栄えある賞を獲得した。

審査会終了後、審査員に加え、山形県食育検定の合格者「んまい！山形　農と食の応援隊」の合格者６名の方々からも試食をしてもらい、意見交換会を開催したところ､｢生食よりケーキなどにして食べると一層引き立つ｣｢和菓子にもいろんな形で使えそう｣などの意見が出された。

また、サマーティアラスイーツキャンペーンとして、出品された菓子が10月22日～24日の期間、各開発企業・店舗において期間限定販売され、好評を博したところである。

### 四季成り性いちご「サマーティアラ」とは

この四季成り性いちご「サマーティアラ」は山形県庄内総合支庁産地研究室が平成14年から研究に着手し、平成20年に品種登録出願公表されたものである。

四季を通じケーキ用などとして需要の高いいちごは、そもそも夏秋期になると国内生産量が激減し、輸入に頼ってきた。輸入物は、長距離・長期間輸送のため品質上のムラが指摘され、また食の安全・安心の観点からも国内産志向が高まっていることなどから、国内産の開発が急がれていたところである。事実、北海道、青森県、長野県などで品種開発が進められ、作付面積を拡大するなど、市場としても先行している。こうした中、山形県においても先進地域の後ろ姿を追いつつ、関係者の必死の努力のたまものとして開発に成功したところである。

サマーティアラは、四季成り性品種「Selva」と、一季成り性品種「紅ほっぺ」を交配したもので、従来の四季成り性品種より実が円錐形で大きい。実の堅さや果肉断面の赤さ、さらには生食でも対応できるほどの甘さに加え、適度な酸味も兼ね備えているのが特徴である。

山形県内の菓子業界からも、国産いちご、なかでも県産四季成り性いちごの開発要望があり、平成21年産から市場出荷が開始された。首都圏におけるマーケティング調査事業においてもその品質の高さから有望品種との市場評価を得ていると聞いており、県内菓子業界にとって待望のオリジナル新品種で｢山形県発のニューブランドスイーツ｣商品化の期待が高まっている。

### 期待される産地化・ブランド化推進

四季成り性いちごの国内の主な産地としては、北海道が約35％を占めるというデータがあり、青森県、長野県、岩手県、宮城県、次いで山形県となっている。

市場評価で先行する長野県産の「サマープリンセス」をはじめ､｢ペチカサンタ｣･｢ペチカプライム｣といった先行グループなどが全国的に展開されており、さらに、いちご市場では既に高評価を確立している感のある栃木県が「なつおとめ」（栃木25号）を市場投入するとの情報もある。

後発組のサマーティアラは、市場・実需者の期待に応える産地形成を進め、品質向上・ロット拡大を図ってブランド化の動きを強めていく必要があり、まずは、首都圏域での市場浸透を図るため大田市場を中心に積極的なプロモーション活動が展開されている。

こうした活動を推進する観点などから、平成21年11月策定の山形県農業元気再生戦略においても｢『サマーティアラ』の産地形成を進める栽培体系や種苗増殖方法を早期に確立すると共に、栽培施設や予冷施設等の整備を図り、新たな産地形成による業務向けの生産拡大を図る｣としている。

大都市圏域での展開に加え、今回の菓子コンテストや山辺町での町民一体となったサマーティアラ消費拡大への取り組みなどのように、県内市場・県民向けにブランド浸透を図り、県民こぞって、サマーティアラの支持者として全国に向け発信していくことも重要なことと考えられる。

平成21年から始まったサマーティアラの生産は、年々倍々ゲームのように出荷量の目標を立てて生産拡大に向けた取り組みが進んでいる。今後とも生産者をはじめ関係者の皆さまには、山形県待望の新品種として、米の新品種「つや姫」やりんごの新品種「ファーストレディ」に続いて、市場での高評価を獲得するべく粘り強い取り組みを進められるよう期待したい。

（文中資料提供：山形県農林水産部）

左：［最優秀賞］ティアラドーム（ケーキハウス・チュチュ（山形市））
右：［最優秀賞］ストロベリーフラワー（ミキヤ洋菓子店（山形市））