



今年は出荷量が約2倍に!初の周年販売スイーツやコンテスト開催など盛りだくさん

# 滋賀県初のブランドいちご「みおしずく」 12 月中旬から

## 平和堂・イオン・コープしがにて本格販売開始

2022(令和4)年 12 月にデビューした滋賀県初のブランドいちご「みおしずく」が、 今年は 12 月中旬から平和堂・イオン・コープしがにて本格販売がスタートします。\*¹ みおしずくは、2016 年から 5 年の歳月をかけて開発した、適度な酸味によるさわやか な甘さとフローラルな香り、明るい赤色が特長のオリジナルいちごです。

また、来年開催される「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ」や「大阪・関西万博」における 「みおしずく」の PR を見据え、みおしずくを使用したギフト菓子の開発を目的としたコン テストが実施されるなど、みおしずくの魅力を感じていただける様々なシーンが予定されて います。

ぜひ、滋賀県が誇るブランドいちご「みおしずく」の味わいをお楽しみください。





### 栽培面積、出荷量ともに約2倍に!より生産に注力する方針



デビューした令和4年は、試験生産・販売であったこともあり栽培面積は 0.3ha、出荷量は 10t、栽培戸数も9戸のみでした。本格完売を開始した昨年は栽培面積2.2ha、出荷量90t、栽培戸数65戸でしたが、今年は更に生産に注力。栽培面積4.0ha、出荷量162t、栽培戸数も100戸と、栽培面積・出荷量ともに約2倍弱と増加しています。

## 国スポ・障スポ開催を見据え、「「みおしずく」ギフト菓子コンテスト」実施中!

2025 年度に開催される大阪・関西万博や、滋賀県で開催される「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ」でみおしずくを PR するため、みおしずくを使用したギフト菓子のコンテストが行われます。

最終審査に進んだ20名のギフト菓子を約250名が試食し、投票にて優勝が決定します。

#### 【詳細】

コンテストタイトル:「みおしずく」ギフト菓子コンテスト

応募締切 : 令和7年1月31日(金)

最終審査: 令和7年3月9日(日) ビバシティ彦根センタープラザ

## 「みおしずく」をより身近で楽しむ!県内3店舗のセブンイレブンにてどら焼き販売中



10月8日(火)より、みおしずくを使用したどら焼き「苺湖どら焼き」が県内3店舗のセブンイレブン (大津平津店、大津神領店、草津 PA 上り店) にて販売開始しています。3店舗のオーナーがこだわり抜いて作った一品。みおしずくを使用したスイーツが一年を通じて販売されるのは今回が初となります。

## <参考>滋賀県"初"のブランドいちご「みおしずく」について

#### 【特徴】

「みおしずく」は、2016 年から 滋賀県農業技術振興センターが品種 育成に取り組み、5 年の歳月をかけ て約1,600 の個体から選抜をしまし た。適度な酸味と強い香りをもつ

「かおり野」を母、甘みが強く酸味の少ない「章姫」を父とし、新たな魅力を持ついちごとして誕生しました。最大の魅力は適度な酸味で際立つさわやかな甘み。フローラルな香りや、大粒で明るい赤色の見た目も特徴です。



#### 【育成の背景】

近年、滋賀県では新規就農者を中心にいちご栽培が増加しており、いちごの優良品種が求められていました。また、全国的にも各地域でオリジナルいちご品種のブランド化が盛んに行われており、県独自の新品種の必要性が高まっていました。このような状況を受け、滋賀県では2016年から農業技術振興センターにてオリジナル品種の育成を開始し、滋賀県としては初めてとなるいちごの品種開発に踏み切りました。

## 【名称の由来】

いちごの形と食べた時のみずみずしさを表現し、水のイメージを通じて琵琶湖・滋賀を連想させる名前となっています。

#### 【ロゴデザイン・キャッチコピー】

#### ●ロゴマーク

「みおしずく」の一粒の実を、赤くきらりと光る 雫そのものに見立て、みずみずしいおいしさを表現 しています。飽きのこないシンプルな造形により、 のびやかでさわやかな味をイメージしつつ、長く愛 されていく「みおしずく」の品質を伝えます。

#### ●ロゴタイプ

跳ねるように軽やかな動きのある曲線で作られた 文字は、「みおしずく」の新鮮なみずみずしさを伝 え、広く親しみやすいものとなっています。

●キャッチコピー 「ひとしずくから輝く宝石へ」 さまざまないちごがある中で、ひときわ輝いてみ える一粒に成長してほしい、生産者や消費者一人ひ HBLT"

とりの思いが集まり、滋賀を代表する「宝」になってほしい、という想いを込めました。

## <参考>琵琶湖にやさしい滋賀県の農林水産業「琵琶湖システム」

滋賀県では、必要な量だけを漁獲する伝統的な漁業や、水質・生態系に配慮した農業、多様な水源林保全の取組など、古くから琵琶湖と共生しながら農林水産業が営まれてきました。 このような琵琶湖と共に発展してきた仕組みは、「琵琶湖システム」として、2022年7月に国連食糧農業機関(FAO)から世界農業遺産に認定されています。

琵琶湖を中心とした豊かな環境のもと、生産者の愛情をたっぷり 受けてみおしずくは育まれています。

