

かわつら莓園ガイドブック 2007 年版)

莓狩りの期間

開園期間は、1月7日～5月中旬まで

営業時間

平日：10:00-15:30

土曜日：9:00-15:00 (2/15より9:30-15:00)

日曜日：9:00-15:00 (2/15より9:30-15:00)

なお、週末は大勢のお客様がお越しになりますので、当日の食べごろ莓がなくなり次第、営業を終了いたします。ご了承ください。

いちご狩りの情報

30分間食べ放題です。いちご用ミレクは、ご用意しておりますが、莓の自然な味を楽しんでいただくため、当園ではお渡ししておりません。必要な方は申し出てください。

いちご狩りの料金

期間	大人 小学生以上)	小人 (3才以上)	小人 (3才未満)
1/7 - 2/28	1,500 円	1,200 円	500 円
3/1 - 3/31	1,300 円	1,000 円	500 円
4/1 - 5 月中旬	1,000 円	700 円	無料

莓狩りに関する注意事項

1.	莓の園外への持ち出しはご遠慮ください。
2.	入園時間は30分以内です。
3.	みつばちの巣箱、換気扇には絶対に触れないでください。
4.	莓の苗をまたがないで下さい。
5.	園内では走らないで下さい。
6.	バック等のハウス内への持ち込みはご遠慮ください。

以上のマナーをお守りください。成東町観光莓組合

かわつら莓園の基本情報

名称：	かわつら莓園
所在：	〒289-1311 千葉県山武郡成東町早船 1537
電話：	090-9009-6572 (携帯) お時間：AM 8～PM 6) その他の時間帯は、電波の受信が悪くなりますので対応ができなくなってしまうかもしれません。申し訳ございません。
メール：	ks1583@dream.ocn.ne.jp

いちごの選び方



いちごの選び方にコツはありますよ。非常に簡単です。とにかく上から下まで真っ赤な完熟いちごを選んでください。大きいいちごを好んで食べる方も非常に多くいらっしゃいますが、小さな完熟いちごの味はまた格別です。むしろ大きなものよりもずっと美味しさがありますよ。ふさのかなどは大きなものよりも通称ピンコロと呼ばれる小ぶりのものは非常に甘味があり、いちごの風味も充分に感じることができます。あきひめは、ふつとした感じのものが美味しいです。さちのかは、先端と下手の方が青いものはまだ糖分が乗り切っていないので、避けたい方が多いかと思いますが、でも十分に甘いかとは思っています。完熟いちごを是非見つけにきてください。

いちごの摘み方

いちごは右の写真のように指の間に茎を挟みこみ、親指でクルッと返せば簡単に外れます。時々みかけますが、いちごを力ずくで茎ごと引っぱってしまうのがいらっしゃいますが、いちごの苗は大変痛みやすくなっておりますので、苗に負担を掛けないようこそつといちごを摘み取って下さるようお願いいたします。また、茎を指でつまんで、茎ごと摘み取ってもOKです。



いちごの食べ方

莓をよりおいしく食べるには秘訣があります。簡単なので是非試してみてください。1. へたを取る。2. へたの方から食べる 3. 残りの先端の方を食べる。甘～～い!! 莓は先端にいほど糖分が高くなっています。