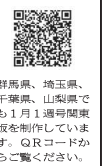


# 関東版

NOSAI 茨城 029(215)8881  
NOSAI ちぎ 028(683)5531  
NOSAI 東京 042(381)7111  
NOSAI 神奈川 0463(94)3211



「多くのかイチ」を食べてきたと、わたくしは「かイチ」と内海さん



## 広いスペースで摘み取り

内海 則行さん 神奈川県厚木市

【神奈川県】「丹精込め」内海いちご園は年間5千トンを超えるイチゴを多くの人に食べてもらいたい」と話す。栽培は「かまぼこ」は、厚木市の産地「かまぼこ」でイチゴを栽培する内海則行さん(69)。経営する観光農園

日(エンジェルエイト)」。品種の食べ比べができるのが魅力の一つで、来園者からは「好みのおいしいイチゴを探して楽し」と好評だ。

「好みのおいしいイチゴを探して楽し」と好評だ。09年に就農。父親から継いだイチゴ栽培を調査・検討の末、土耕から高設栽培に切り替え、バリアフリーな園内にし、広いスペースを確保し、高設栽培は、もぎ取りのしやすさだけでなく、光が果実全体に当たるため、生育にも効果的。より高設に見え、ベテリカーや車椅子の入でも取りやすい体制で、多くの人に楽しんでもらいたい」と話す。

作付品種に県産品種のなかまごちを。県産品種を求め、金型に合わせた。14年度に「かまぼこ」や「かみ」を交配・選抜し、育種され、24年に品種登録された。

## ベビーカーや車椅子でも可能



た。糖度は10、12度、酸度は0.9〜1.3%で糖酸比が安定してバランスが良い。大粒の品種で、中まで赤い果肉は、堅めでしっとりとしている。24年度時季栽培は県内に限定されており、今後国内での生産拡大が期待される。栽培面積を拡大し、取組ツツが目標の内海さん。まずは冬の間、魅力を高めて、おいしいイチゴを作りたい。看板も新しくなり、イチゴ栽培「観光農園」の振返りに力を入れていると話す。

かなごまちは、神奈川県生まれの美しくおいしいイチゴという思いが込められている(写真提供:神奈川県農業技術センター)

# イチゴに情熱

新春を迎え、本格的なハウスイチゴのシーズンが始まる。2024年の東京都中央卸売市場におけるイチゴ類の取扱金額は、10月末時点で300億円に達し、果菜類の1位。近年では、特徴ある香りや甘みで付加価値の高いブランドイチゴを生

産する農園のほか、家族や友人同士で新鮮な果実を摘み取って食べ比べができる観光農園が人気を後押しする。今号では、関東4都県のイチゴの観光農園と農家を取材し、取り扱う品種の特徴や栽培に懸ける思いなどについて聞いた。

## 10品種の食べ比べ

石井 昭広さん 東京都三鷹市



いちご(ブランド)のシリアルとはいき、キッチンカーの前で販売するイチゴのスムージーは人気商品

占める「ロマンベリー」だ。「バラのよな香りがして、酸味が少なく甘みが強く、今までにない品種」と話す。そのほか、オレンジのよな香りの「アークオレンジ」、果皮・果肉とも真っ赤に育つ「アークレッド」など特徴的なイチゴを食べ比べることができる。この品種は、苗供給のオアシス品種だ。

【東京都】三鷹市にある「いちごラン」は、石井昭広さん(69)が、ベテランとしてイチゴを栽培している。いちごランでは、10品種の食べ比べができる。1人客は栽培の半分を、栽培者から購入する。

## SNSで集客好循環

この向いてきた。石井さんの果実からイチゴを開発した。来園者から「イチゴ」を開発して、よって楽し」と好評だ。また、石井さんは交流サイト(SNS)をうまく活用している。鏡のイチゴやシリアルなど、イチゴの魅力をSNSで発信し、手にキッチンカーの前で販売している。来園者が新たな来園を呼ぶ好循環ができています。

石井さんは、「今後もいちごランでイチゴを食べて、また来園したい」と思っています。SNSで集客好循環ができています。

## 仲間も認める味

井川 肇さん 茨城県小美玉市



【茨城県】「イチゴ栽培には、土壌の管理と定植後の温度調整が大事だね。入、イチゴ作りは45年になる。県内産地から推薦された。生産者が出場で、茨城は、糖度が上がる」と話す。小美玉市上影の井川肇さん(78)。妻のよこ江さん(73)と研修生と共々イチゴ作り(「いばらキッス」12kg)と「どちわとめ」(33kg)の栽培に取り組んでいる。

井川さんは「イチゴの親苗が水に漬かり、糸状菌による引き起こされる炭疽病が発生。毎年、病原体が入らないように徹底した管理をしているが、一定時に炭疽病に侵入するのが一番の苦勞。苗が良くてきた年は、イチゴの出来が良いね」と話す。今後について「経営規模を維持しながら、みんなに喜ばれるイチゴを作り続けたい」と笑顔で話している。

キッス部門の大賞に輝いた実績を持つ「いばらキッス」は茨城県産生し、2017年に品種登録。「どちわとめ」と「ひたち1号」(レッドパール)、「開発された。果実は光沢のある赤色で、果肉は淡赤色。サイズが大きく、やや縦長の円すい形で糖度が高く、よい酸味があり、濃厚な甘酸っぱさが特徴だ。

## 4戸からなる観光農園

井頭観光いちご園 栃木県真岡市



【栃木県】4戸の農家が、真岡市上田町の井頭観光いちご園(は、同市の「いかりりょう」に隣接し、2009年からJJAが運営している。園で楽しめるイチゴは、甘みと酸味のバランスが良く、強い人気を誇る「どちわとめ」と、多収で糖度が高く、県内でしか味わえない「どちわとめ」だ。四つの園は「黒いちご」や「スーさん畑」や「ちやん畑」(スーさん畑)や「二尺目」と呼ばれる。土耕ハウスが特徴。高設ハウスが12棟あり、1人客は栽培の半分を、栽培者から購入する。

井頭観光いちご園の利用者。毎年開かれる「すーべりーフォトコンテスト」の24年受賞作品から(写真提供:JJA)が、訪問客は隣接する農産物販売交流施設「あくりっ娘」で、その時、最も摘み取りに適したハウスに案内される。JJAはが野真岡地区営農センターの「平貴文さん」は「市は「イチゴ王国」栃木」の中でも生産量の主軸を担う存在。井頭公園と真岡井頭温泉などからなるゾーンに、イチゴで集客できる施設を造ろうと生産者を公募し、オープンした」と話す。

## 土壌、湿度、水分調整に細心

【茨城県】「イチゴ栽培には、土壌の管理と定植後の温度調整が大事だね。入、イチゴ作りは45年になる。県内産地から推薦された。生産者が出場で、茨城は、糖度が上がる」と話す。小美玉市上影の井川肇さん(78)。妻のよこ江さん(73)と研修生と共々イチゴ作り(「いばらキッス」12kg)と「どちわとめ」(33kg)の栽培に取り組んでいる。

## 訪問時に最適なハウス案内

【栃木県】4戸の農家が、真岡市上田町の井頭観光いちご園(は、同市の「いかりりょう」に隣接し、2009年からJJAが運営している。園で楽しめるイチゴは、甘みと酸味のバランスが良く、強い人気を誇る「どちわとめ」と、多収で糖度が高く、県内でしか味わえない「どちわとめ」だ。四つの園は「黒いちご」や「スーさん畑」や「ちやん畑」(スーさん畑)や「二尺目」と呼ばれる。土耕ハウスが特徴。高設ハウスが12棟あり、1人客は栽培の半分を、栽培者から購入する。