



今回は、栃木県・南河内町のイチゴ農家、伊澤衛さんと文江さんご夫妻にお世話になりました。伊澤さんは昨年、イチゴづくりで農林水産大臣賞を受賞。でも実は3年前に脱サラをしてイチゴ農家を始めたばかり。短期間で猛勉強と研究を重ねた結果の受賞でした。

イチゴは洗わないで食べるでしょう。だから安心して食べてもらえるよう、安全性が第一です。とちぎのイチゴ「とちおとめ」は、ハチをハウスの中で飼っているくらいですから、農薬などは病気が発生しない限りいっさい使いません。ハウスの中で一粒一粒が、大切に育てられているんです。ハウスは、日中は28℃以上、夜は8℃以下にならないようウオーターカーテンで温度調整し、日照時間の管理も徹底します。栃木県は日照時間が長いんです。だから甘くて大きい粒の「とちおとめ」に適した土地柄なんです。もちろん「とちおとめ」は栃木県が産みだした品種。栃木県に適しているのは言うまでもありません。しかしこの数年、他県にも「とちおとめ」の苗を販売していて、他県産の「とちおとめ」を見かけるようになりました。でも、私たちは栃木県産の「とちおとめ」が一番甘みと酸味のバランスがとれたおいしいイチゴだと自負していますよ（伊澤）

とちぎのイチゴ 「とちおとめ」を収穫！

日本でイチゴを一番つくっているのは栃木県だって知ってた？ それも32年連続1位なの。さらにイチゴの代表ともいえる「とちおとめ」は、7年前に栃木県がつくった、とちぎ自慢のイチゴなんです。その大粒であま～い「とちおとめ」の生産農家、伊澤さん宅へ、渋谷区の藤木芳樹さんと由乃ちゃん親子4人が収穫体験に出かけました。



僕はいっぱいお仕事したからいいと思うけど、由乃は...

甘～くておいしいね。でもこんなに食べていいのかな～

こんなハウスが5棟あるんだよ

摘んできて2時間冷蔵庫で冷やします



「機械で作業しているんだとばかり思っていました。イチゴはデリケートだから、一粒一粒摘むのも大変ですね」(藤木ママ)



早く出てきてくると回ってよ



ちよつと温度が低いから出るのやぶかな



ハチもありがたう。おかげでこんなにいいイチゴに育ったよ

「朝摘んできたイチゴを約2時間冷蔵庫で冷やして、選別しながらパックにきれいに並べます。この作業が上手にできないと輸送時に傷むし、見た目も悪い。消費者に買ってもらえなくてはしょうがないですからね。毎日朝6時から畑で摘んで、それから夜までずっと箱詰めが仕事です」(伊澤)

イチゴハウスの中にはハチの巣箱が置いてあり、温度が15℃くらいになるとハチが巣箱から出てきます。22、3℃以上になるとハチが活発に動き回り、イチゴの花の周りをぐるりと1周します。そうやって受粉されたイチゴが丸くて形のよいイチゴに育つのです。ハチが回るのを途中でやめたりすると、形が悪く赤くもなりません。農家の温度管理とハチの相性が良くないとダメなんです。



薄く焼いたホットケーキやタルトを使って、生クリームとイチゴで簡単ケーキ。熟してきたイチゴは細かくカットして牛乳に入れ、電子レンジでチン。ホットイチゴミルクのできあがり。



(社)とちぎ農産物マーケティング協会