

特集…今が最盛期

# やすぎいちご



最盛期を迎えたイチゴ。あちこちから甘い香りが漂っています。「やすぎのいちご」はじっくり時間をかけて育て完熟してから収穫・出荷します。このため、非常に糖度が高いのが特徴です。山陰一のイチゴの産地である安来。イチゴ農家の皆さんの思いや、他産業に広がる新たな取り組みなどを紹介します。

## 完熟収穫にこだわってブランド化

安来市の新鮮な野菜や果物などを販売する道の駅あらエッサの「なかうみ菜彩館」。この時期になると中央の特設売り場には、人目を引く真っ赤なものも並びます。地元で採れた「やすぎのいちご」です。完熟収穫のためひときわ赤く、甘い香りを漂わさせています。

「この時期の売れ筋商品です」と話すのは、同館店長の稲田佳代さん。「イチゴ目当てのお客様が多く、日によってはお昼過ぎに無くなってしまうこともありますよ」と、この時期、イチゴが主力商品であることを強調します。

J Aしまねやすぎ地区本部生

産流通課の黒田真一さんによると、平成27年度の栽培面積は663<sup>ha</sup>、苺部会員は65人になります。山陰地方では、いちばんの面積を誇るイチゴ産地です。栽培面積は近年、生産者の高齢化に伴い減少傾向にあるものの、イチゴの差別化を図るため「粒の大きさと甘さを追求した



J Aやすぎ苺部会が作成したPRパンフレット



◀ (左) 3月4・5日に道の駅あらエッサで開催されたいちご祭の様子。(右) なかうみ菜彩館のいちご売り場。手づくりのイチゴオブジェが人目を引きま

## ハウスに通うほどイチゴは甘くなる

完全収穫にこだわっています。そして、そのイチゴを生産していく新規栽培者の獲得を目指していききたい」と黒田さんは現況を話します。

また、「県外産イチゴと店頭

価格を比較すると、安来産が若干高めです。この価格差は、手間ひまをかけてじっくりと甘くした味と香りであることを納得してもらいたい」と自信を込めます。

「ハウスに通えば通うほどイチゴは甘くなりますよ」と話すのは、ベテラン農家の一人である瀬尾益巳さん(東赤江町)。イチゴの栽培は2代目で、現在4棟のハウスで「章姫(あきひめ)」を育てています。章姫は、酸味が少ない分甘さが際立つのが特徴です。

月上旬は一週間に4回程度の収穫が、暖かくなる3月後半以降は毎日の収穫になると言います。この時期は一年間で最も(瀬尾さんの言う)子育てに忙しい時期となります。

「出荷シーズンになると収穫以外にも日々の管理が大切です。一株一株の状態を見ながら葉かきや実の数を制限していきます。また、天気や気温によつて、水やりや電照、栄養分の量の調整をしなければなりません。早朝、明るくなる時間にはハウスに来て、昼食時以外はほとんどハウスに居ます」と、手間をかけた分だけ甘いイチゴができることを明かします。

さらに瀬尾さんにはこだわりの栽培方法があります。それは有機肥料のみ使うこと。「化学肥料を使うと糖度が落ちます」と、長年培ってきた経験と技術で、甘いイチゴを作り続けています。

「イチゴの栽培は、子どもを育てるようなものですよ」と、子どもの頭を撫でる仕事をしながら語る瀬尾さん。2月から3

瀬尾さんのハウスには、若手のイチゴ農家の皆さんが度々、相談に訪れるとのこと。「全国的に見れば安来市のイチゴは小さな産地なので、一緒に美味しいイチゴを作っていきたいです。近隣の消費者にも徐々に「いちご」ではなく「やすぎのいちご」と言われるようになったんじゃないかな」と、やすぎのいちごのブランド化に手ごたえを感じています。

「やすぎのいちご」ではなく「やすぎのいちご」と言われるようになったんじゃないかな」と、やすぎのいちごのブランド化に手ごたえを感じています。



◀ 収穫作業をする瀬尾益巳さんと妻の圭子さん。瀬尾さんの父親世代が1930年代にイチゴの栽培に取り組んだのが安来市のイチゴ栽培の始まりとのこと。当時は九州系の品種が多く、15年ほど前から静岡系の品種にシフトしました。JAによると、現在は紅ほっぺ6割・章姫2割・かおり野2割が主に栽培されています。

## 新たな担い手も情熱を傾けます

J A やすぎ 苺部会の組織内に「新規栽培者の会」があります。新たにイチゴの栽培を始めたい10数名が参加。同会の代表を務めるのが高見謙一さん（下坂田町）です。自身も3年前に都会からUターンし、実家のイチゴ農家を継いだ新たな担い手の一人です。

「イチゴづくりを始めて概ね5年以内の人たちが集まり、年間を通じて毎月、勉強会を開いています。内容は栽培管理や育苗などイチゴづくりの全般に渡



◀ 6棟のハウスの「章姫」を栽培する高見謙一さん。

ります。時には外部講師を招き、常にイチゴや農業の最新情報に触れるようにしています」と高見さん。また「苺部会のベテラン農家さんにも参加してもらい、時にはハウス内で実践的なアドバイスをもらっています」と、ベテランが新規就農者を支え、産地全体で品質の底上げが図られていることを明かします。

一方で「この会では新たにイチゴづくりを始めた者同士の横の繋がりも大切にしています。同じ悩みを言い合うことができ、貴重な集まりです」と、この会の意義を強調します。新規で栽培を始めるときには不安はつきもの。そんなときには同じ立場の仲間がいるこの会は心強いようです。

「将来的には販売やPR方法などについてもみんなで勉強していきたいですね。もっとやすぎのいちごを多くの人に知ってもらいたい」と、新たな担い手は夢を語ります。

昨年末、高見さんは自身の農園名を「高見いちご縁（園）」に改名。完熟収穫の甘いイチゴと消費者との「縁結び」の思いが込められています。



▲ J A やすぎ 苺部会「新規就農者の会」のみなさん。メンバーは13人で、夫婦や女性も参加しています。毎年、出荷を終える6月には、それぞれが一年を振り返る反省会を行い次期シーズンに備えます。

## 「やすぎのいちご」は多分野にも広がりが

J A と市、県では平成24年度から「やすぎ地域園芸産地の活性化プロジェクト（第2期）」で「やすぎのいちご」のブランド化に着手。生産と販売の強化を中心に取り組み、市外に向けたPRやペースト化を進めて、年間を通じてイチゴが活用でき

るように取り組んでいます。その結果、市内の菓子製造業者などから30種類以上のイチゴを使ったスイーツが誕生。市外の業者からも引き合いがあり、生果とともに人気のお土産品の地位を築いています。こうした中、3年前からイチ



▲いちご懐石の発表会の様子。いちご巻き寿司やいちご鍋、いちご豆腐などが並びます。また、懐石料理のほかに「いちごランチ」も提供します。「やすぎのいちご」を使用しています。 ▶料理を考案した池田純さん。



ゴの生果やペーस्टを使ったいちご懐石料理に取り組んでいるのが、季節料理定九郎の店主池田純さん（南十神町）。今年の料理のテーマは「美肌・縁結び」。美容にもよいとされるイチゴをメインに、地元産の美肌効果が高いとされる食材を使っ

イチゴ農家の皆さんが育てる甘くて瑞々しい「やすぎのいちご」。最盛期を迎え、この時期の安来のまちを赤く彩ります。また、イチゴは農業から製造業、観光業にと多分野に広がりを見せています。

一方、安来市観光協会では、「やすぎのいちご」を冬季の観光の素材に活用しようと、PR部隊である「いちご女子会」を結成。縁結びの地である島根とイチゴを結び付けた「莓一縁（いちごいちえん）」をキーワードに情報発信や集客に活用していきます。



て懐石料理を創作しました。「安来のブランド品であるイチゴを料理の面から応援したかった」と、開発の意図を池田さんは語ります。2月21日には島根県観光連盟職員やしまね観光大使などを招き「いちご懐石」の発表会を開催。試食した大使の安田英里香さんは、「イチゴと他の食材が合っていてとてもおいしかった」と太鼓判。「県外から縁結び旅行に訪れる観光客に向けても情報発信をしていきたい」と、イチゴの集客力に注目していました。

市外の事業所の皆さんからも「やすぎのいちご」は注目されています

今シーズンから知人の紹介で、安来市のイチゴ農家さんから直接、仕入れるようになりました。洋服・雑貨店に併設のカフェで、安来産イチゴを使ったケーキを提供しています。

完熟イチゴなのに果実の中まで密になっており、重量感がありますね。ロールケーキやパンケーキ、ジャムなどに加工して販売しています。イチゴを使ったスイーツはお客さんに人気です。



プチハート松江店（松江市学園1丁目）  
代表 石倉暁子さん

完熟イチゴなのにしつかりとした果実で、お菓子作りに使いやすいです



株式会社マツヤ神戸屋（松江市矢田町）  
代表取締役社長 松崎直彦さん

「山陰の郷から」シリーズで地元の素材を使ったパンを発売しています。「安来はイチゴの生産が県内一」ということを聞き興味を持ち、イチゴペーस्टを使用して2013年から2種類のパンを発売しています。その後、毎年2種類ずつ期間限定で商品化しています。「やすぎのいちご」のいちばんの魅力は地域全体でイチゴを盛り上げていることでしょうか。これからもぜひ使っていきたいです。

地域をあげてブランド化に取り組んでいることに魅力を感じます

