

「巻頭特集」

今が食べごろ！ふじい農園のいちご

手から手へ、 愛情いっぱい 赤い宝石

手に取ると漂う甘酸っぱい香りに、
まるで吸い込まれそうな艶っぽさ。
奈良県品種のいちご「あすカルビー」と
「古都華」を食べたことはありませんか？

50歳でいちご農家に転身 試行錯誤を繰り返す

奈良県育成品種のいちご「あすカルビー」と「古都華」を栽培する、ふじい農園。藤井均さん・江美子さん夫妻が経営する直売所併設の農園です。JA職員だった均さんは、2004年3月に早期退職し、同年4月にいちご農家として独立。一度植える半年間は収穫できる収益率の高さに引かれて始めたものの、当初は栽培の経験も知識もなく、手探りの毎日でした。

葉や茎に発生する病気や、ミツバチによる受粉のタイミング、甘く大きな実を収穫するための摘花など、ビニールハウス内には日々さまざまな課題が生じます。対処法がわからず、地域のいちご農家が集う「橿原市促成いちご研究会」に参加し、先輩たちから助言を受けながら試行錯誤を繰り返しましたが、3、4年目までは苦勞が絶えませんでした。「やはり自分で失敗してみないと、栽培技術は向上しなかつたですね」と均さんは振り返ります。

いちご栽培に真摯に向き合ってきた初収穫の日。手塩にかけて育てたいちごの味は格別でした。「あんなにおいしいいちごは食べたことがなかつた。びっくりしました」と、江美子さんはうれしそうに話します。

品評会で高評価を獲得 ユニークな栽培方法も

ふじい農園では、開園以来続けているこだわりの取り組みがあります。