



1



2



3

1 ビニールハウス内には優雅なクラシック音楽が鳴り響きます
 2 ふじい農園のいちごは、榎原市楽天ふるさと納税返礼品にも選定されています
 3 直接購入できるのは、直売所とコブみみなし店。電話、メールでの全国発送も受け付けています。Facebookページ「秘密のいちご畑〜藤井農園〜」で情報を公開中

私が、うちのいちごの一番のファンです！

いちごと対話しておいしい時期を見極めます



右から
 藤井 均さん
 看板猫 福ちゃん
 藤井 江美子さん

information

ふじい農園 榎原市東池尻町255-1
 TEL 090-9998-7624 https://www.nara-itigo.com

市民の皆さんにこそ、農園に遊びに来ていただいて、本当のあすかるびーのおいしさを知ってほしいです

それは、ビニールハウス内にクラシック音楽を流し、いちごがおいしくなる状態まで待つこと。胎教や酪農からヒントを得た江美子さんのアイデアです。「音楽のエネルギーを信じ、必ずおいしくなると信じて取り組んでいます」と江美子さんは話します。

栽培から収穫までは、均さんが一人で行います。収穫時期の冬になると、朝7時から始動。朝日に照らされて輝くいちごを収穫します。「色、艶形なども収穫のタイミングを計るポイントですが、それ以上に『もう食べ時やで！』といちごが話しかけ

てくれるタイミングがあるんです。これは長年の経験の積み重ねで得られた感覚です。すべて私の手で収穫しているので、味のばらつきもありません」と均さん。

収穫したいちごは、夫婦で丁寧な一個ずつ計量し、サイズを分別してパック詰め。その日のうちに出荷します。真冬に育つたいちごは鶏卵ほどの大きさになり、重さも50グラム以上に。「大きいいちごは美味というイメージがありますが、うちのいちごは大きくなるほどおいしくて濃厚です」と、均さんは自信を持って話します。

農園のいちごは、毎年開催される「榎原市促成いちご立毛品評会」で何度も一位を受賞。品評会では、奈良県、榎原市、JA、市内いちご農家の各代表者がいちご農園を巡回して審査します。「同じいちご農家さんが『きれいに畑を整備されていますね』と評価してくださったのが、何よりうれしかったです」と江美子さんはほほ笑みます。

同園ならではの甘み際立つ「あすかるびー」に注目を

同園では3棟のビニールハウスのうち、1棟で「古都華」、2棟で「あすかるびー」を栽培。「古都華」は、先の果肉が濃厚でインパクトある甘さが特徴。「あすかるびー」は果肉が

柔らかく、甘みと酸味のバランスが良くジュシー。ふじい農園では、開園当初から生産している「あすかるびー」に特に力を入れています。酸味が強めというイメージがあるためか、「これ、本当に『あすかるびー』？」と、その甘さに驚く来園者も少なくありません。

直売所は例年12月から翌5月まで営業。完熟、摘みたての味を求めて、多い日には30人ほどの来園者が訪れます。売り切れの場合もあるので、園は事前予約を推奨中。いちご狩りは受け付けていないものの、地域貢献の一環で毎年5月に市立香久山幼稚園の園児たちを招待しています。

「子どもが一番正直。『このいちご以外食べない』なんていわれると、うれしさの反面、プレッシャーもありますね」と笑う均さん。

今後の目標は、食べた人が笑顔になつてくれるような、おいしいいちごを作り続けること。開園以来、変わらずに抱えている思いです。「市民の皆さんにこそ、農園に遊びに来ていただいて、本当の『あすかるびー』のおいしさを知ってほしいです」と、二人はほほ笑みます。

人の手から人の手へ届けることを大切に、いちご栽培に取り組む藤井さん夫妻。奈良県品種いちごのおいしさを伝えるため、日々、愛情を注ぎます。