

「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のぼさ。

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年目までは苦労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ったですね」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った。びつくりしました」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。

市民の皆さんにこそ、農園に遊びに来ていただきたい、本当のあすカルビーのおいしさを知ってほしいです

柔らかく、甘みと酸味のバランスが良くてジューシー。ふじい農園では、開園当初から生産している「あすカルビー」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『あすカルビー』？」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、摘みだての味を求めて、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で、本当の『あすカルビー』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。



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、橿原市東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、直売所とコープみなし店。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



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 橿原市東池尻町255-1
TEL 090-9998-7624 https://www.nara-itigo.com

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思っ取り組んでいます」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〜』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、味のばらつきもありません」と均さん。

収穫したいちごは、夫婦で丁寧に一個ずつ計量し、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。真冬に育ったいちごは鶏卵ほどの大きくなり、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。