



小林農園 園主 小林 孝拓さん

小林農園はもともと梨農家で、小林さんの父親が約30年前に冬の収入源としていちご栽培を開始。鳥取の気候を理解した農業のプロがつくるいちごを食べてみよう



「わかば農法」で育てた安納芋を、芋の蜜が出るまで熟成させてつくった「ほししいも甘みつ姫」。いちごと並ぶ小林農園の名物を来園の土産にぜひ

information

小林農園

【住所】 東伯郡湯梨浜町原宮田1074-1
【電話】 090-4147-6199
(小林さん直通: 080-1907-7058)
<https://www.tottori-shinyuki.com>

いちご狩り情報

【開園期間】 2月27日～6月下旬ごろ(3/5までは土日のみ)
※完全予約制 ※土日の午前中は混み合うため断りの場合あり
※いちごの熟成具合により閉園する場合あり

【営業時間】 10:00～

【定休日】 いちご狩り期間中、原則無休

【料金】 30分食べ放題
大人2,200円 3歳～小学生1,200円
※持ち帰りは別料金

【品種】 「章姫」「とつておき」から1品種
※品種は選択不可。当日の育成状況による

**独自の「わかば農法」で
こだわりのいちごを育てる**

東伯郡湯梨浜町にある小林農園は、「わかば農法」という独自の栽培方法で安全・安心いちごを育て、3～6月のいちご狩りシーズンには毎年3千人以上が訪れる人気農園。ミツバチが飛び交うハウスの中は、高設栽培のいちごがズラリ！大粒のいちごはずつしりと重く、ツヤツヤと輝いている。「わかば農法」とは、園主である小林孝拓さんとその家族が長年の試行錯誤の末にたどり着いた栽培方法だ。酵素や土壤微生物、LEDライトの紫外線などを利用して病気や害虫を防ぎ、化学肥料や農薬は極力使わない。代わりにゴマ、大豆、トウモロコシ、ミネラルが豊富

ハウスいっぱいに広がる甘い香り。

真っ赤に熟れた大粒のいちごはまるで宝石のようにつややか。旬を迎えた甘い摘みたていちごを家族みんなで味わいませんか？



いちご狩りを体験せずにパックのいちごを購入可。
購入の際には事前に電話しておくと取り置きしてくれる

ミツバチも大切な戦力で、温度計

を確認しながらも、ミツバチの飛び方でハウス内の最適な温度を見極めている。これらの先にあるのは、味へのこだわりだ。「しっかりと手間をかけた分だけ作物が応えてくれて、収穫量が安定し、味のばらつきもなくなります」と、小林さんはほほ笑む。

**日々の作業を通して経験
食育につながる酪農体験を**

現在、小林農園では7棟のハウスで「章姫」と鳥取県のオリジナール品種「とつておき」の2品種を栽培中。夏に土づくりと苗づくり、9月中旬に植え付けを終え、11月下旬から収穫を始める。年間収穫量は約15トン。多くは業務売り用で、冬から春にかけて京都、兵庫、東京などの県外を中心に出荷している。

5月後半から県内の市場にも卸す。

長距離輸送中につぶれたり傷ついたりしないように、肥料の栄養バランスを調整して果実を固めに成長させているというから、その技術力の高さには驚きだ。いちご狩り開催期間は2月下旬から6月までの約3カ月。園内のいちごはすべて地面から1メートルほど高い高さに容器(ベンチ)がある高設栽培のため、高齢者でも歩きやすく、足元が汚れにくい。子どもたちの目線の高さにいちごが実をつけるので、特に家族連れに好評だ。多くの体验者たちは、実の大きさに驚く。次に口にしてみて、その甘さとジューシーさにまた驚く。冬の日照時間が短いといふ環境下でも、「わかば農法」で育ついちごはどの粒も大きな魅

力に満ちている。

春の味覚 小林農園のいちご狩り

もぎたての大粒いちごを召し上がり♪

高設栽培は農家にとって管理や収穫面での負担が減るメリットもある。高設栽培に移行した当初は味が落ちて苦労したものの、肥料の調整を重ねて土耕栽培したものに負けないおいしいいちごを収穫できるようになったという