

いちご作りの名人がそこに「グルメいちご」館前田を訪ねて。

「白いいちご」が食べられる農園があると聞いて訪れた「グルメいちご館前田」。そこで出会ったのは、2万株のいちごこと、50歳で脱サラして農業をはじめた館長の前田克己さん。ミツバチが飛び温かいビニールハウス、「ここは日本最高で最新のいちご農園です」と、2粒の白いいちごを差し出してくれた。

子どもの頃からいちごが好きでいちごを安心して食べてほしくて

「甘い」と、ハウスに入った瞬間思わず言葉が出る。ここは、いくつもの日本最新を作り出したいちご農園。オープン20年、リピーターを増やし続け、メディアの取材も増えるばかり。「良い施設じゃないと、良いいちごは育ちません。常に日本最高で最新を保たないと」とグルメいちご館前田の前田克己館長は言い切る。

ガソリンなどの重油量を測る機械を売っていたという前田さんは、50歳で「脱サラ」。「当時は定年が60歳という時代でしたけれど、定年のない世界に舵をきったわけですよ。それはね」と前田さん。「いちごが大好きだったから」と、シンプルな言葉を繋いだ。家族を連れていちご狩りに出かけてもおいしいと思えるいちごにはなかなか出会えない。食べ放題と言われれば、誰かと競争して食べなければいけない気分になる。それに、子どもの面倒を見ていると

「素直ないちごでしよう?」前田さんは満足気な表情で問いかける。

いちごの変化を見逃さなかったこと、そこから「どうしたらいいか」を考え抜いて、実現したこと。たまたま、や、突然変異の言葉で語られる白いいちごだが、前田さんの取り組みがなければ、こうして出会えなかった品種だろう。

「うーん、凝り性なんですよ。のめり込んだら、周りが見えなくなる。いちご栽培はもう、趣味、です。もっと早くやればよかったなあ(笑)。70歳ですけど、まだ辞めない理由は、今以上においしいいちごを作りたいし、知識を日本と世界の両方にもっと広めたいと思っているからです」。

親は満足にいちごを食べられない。「それならば自分でやってみよう」と、奥さんの実家である山梨に移住して農業を始めることにした。

会社を辞めて、1年間農業大学に通い、農家での研修を1年。そこからは、本を読んだり、観察して考えたり、独学でいちご栽培を学んだ。

「勉強すれば、おいしく大きくはできるんです。でもね、育てているうちに子どもたちのことを考えるようになりました。健やかに育ててほしいから、より安心・安全な農薬ゼロのいちごを作ろうと思いました」

いちごは苗取りの時期が高温で害虫被害を受けやすいため、化学薬品を使わず育てることは非常に難しい。「8年かかりました」と前田さん。研究を重ねて、無農薬栽培に成功すると、今では国内外へその知識を運んでいる。

見落とさなかった小さな変化 白いいちご誕生は「たまたま」?

さて、今回目当てに訪れた「白いいちご」。その誕生について何うと、「偶然なんだよね」と前田さんは笑う。

「たまたま白いのを見つけたんです。その誕生には、ミツバチが一役かかっていて、偶然に受粉してできた突然変異の品種と言え

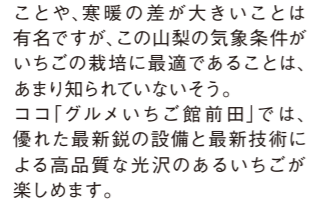
「苦労は多かった、でも あったらしいなを全部用意した」

グループごとにゆったりといちごを楽しんでもらうためにエリアを仕切る。プレイベートエリア制、や、食べ比べを楽しめる多品種栽培など、今では一般的なことのいくつかは、前田さんが始めたこと。「自分がこうだったらいいなと思ったことを全部やってみました」と前田さん。始めた当時はバッシングも少なかつたという。

訪れてくれた人がいちごを楽しんでくれているか、居心地の悪いことはないか。それが子どもであれ、大人であれ、思いは同じ。ハウスに入った瞬間に「わあー」と感嘆の声を漏らし、「また来ます」と帰っていく。そんな姿を見られることが、いちばん嬉しいと言ふ。

「自分が夢に描いた、いちごの楽園」を作りました。そうしたら、多くの人が興味を持ってくれました」

「今もいちごは好きですか?」と聞いてみると、「大好き」と笑顔いっぱい即答。ここは、いちごの最前線。



山梨は日照時間(晴天日数)が長いことや、寒暖の差が大きいことは有名ですが、この山梨の気象条件がいちごの栽培に最適であることは、あまり知られていない。ココ「グルメいちご館前田」では、優れた最新鋭の設備と最新技術による高品質な光沢のあるいちごが楽しめます。



8~10種類、約2万株の栽培。いちご本来のジューシー感、滑らかさ、甘さ、酸味のバランスを練乳なしで美味しさや香りを堪能できる!そして、いちご狩りハウスの中まで段差は1cm以下と徹底したバリアフリー化も魅力のひとつ。



グルメいちご館 前田 館長 前田克己さん