

未来の日本を創る
農業担い人
THE FUTURE OF JAPAN CREATE



いしはら つかさ
石原 司さん(38歳) 愛西市内佐屋町

石原さんはイチゴの栽培に携わってから今年で9年目を迎えます。「自分が納得できるものを作つて、はじめて消費者にも喜んでもらえる」という思いで栽培に取り組んでいます。

あまいチゴ組合で栽培している統一品種「ゆめのか」は、甘酸っぱさとしつかりとした食感が特徴のイチゴです。品種の魅力を引き出すことを意識して栽培をしていますが、イチゴは一年間の土台となる苗の生育はもちろん、収穫前日の天候やタイミングによっても食味が変わります。甘さだけを考えると、熟したものを取り扱うのが一つの手段ですが、実際に消費者へ届いたときに柔らかすぎてはおいしくないイチゴとは言えません。また灌水についても、与える量によっては食味のバランスが崩れてしまします。「今日食べたときにはおいしいものが出来たと思ったのに、次の日は理想と違うという事もあります」。納得のいくイチゴを育てるためには、確かな技術と丁寧な管理が欠かせません。

農業を続けていくためには、食味だけでなく収量やコストなどにも意識を向けて管理をしなければいけません。施設栽培は生育の環境を調整できるのが魅力ですが、やはり天候は大きく影響します。そのため、納得のいく栽培をするには毎年天候を先読みしながらの試行錯誤が必要になります。

あまいチゴ組合

愛西市にあるイチゴセンターを拠点に、イチゴの栽培と出荷を行っています。

愛知県の登録品種「ゆめのか」の県下一番の産地で、2021年には第51回日本農業賞の特別賞を受賞しました。

あまいチゴ組合公式Instagramは下記の二次元コードから



特に今年は苗の育成時期に気温の高い日が続き、イチゴにとっては厳しい状況でしたが、灌水の時間や施肥管理を調節して、よい苗を育てることができましたと話します。

「喜んでもらえるものを作りながら農業を続けていくには、自分が手間をかけるのはもちろんですが、生産者同士の情報共有や組合での勉強会など、周りの協力も大切です。先輩農家さんたちに学び、後輩たちに自分の知識を伝えながらこれからも皆で美味しいイチゴを届けていきたいです」と今後の抱負を語る石原さん。イチゴの出荷は11月下旬から始まります。

おいしいイチゴを味わってもらいたい