



ハウス内は一面イチゴの世界。所狭しと豊かに実った甘い香りに包まれる



環境に敏感なイチゴ
大切に育てていく



花芽を一つ一つ手作業で間引く



赤々と育ったイチゴ



収穫時が一番うれしいと話す秀志さん

イチゴを手際よく収穫していく



まさきでつくる 2

【橋本秀志さんのイチゴ】

作りたいのは、「このがおいしい」って言われるもの。

鶴吉を流れる大谷川沿いに橋本秀志さん(48)のイチゴハウスがある。日当たりの良い畑に、奥行き50坪のハウス3棟と30坪のハウス2棟。「あまおとめ」と「紅ほっぺ」計1万株を栽培している。

小雪が舞う2月下旬、ハウスの中へ。室温20度のハウスの中は甘いイチゴの香りが漂う。「来たら食べてみないと」と勧められ、ツルからとったイチゴをパクリ。食感が良くて甘い。しかもジューシーだ。

就農して18年の秀志さん。「今は頭の中がイチゴのことばかり」と笑う。今年は大気不良の影響で、イチゴは軒並み不作。それでも秀志さんのイチゴは順調に実をつけた。「日々新しい栽培方法に取り組んでいる。だからいいものができる」と自信をのぞかせる。

イチゴは環境に敏感だ。9月に定植したら、温度、湿度、水管理にと、細心の注意を払って育てる。苗が育ち、何本もの花芽があがってくると、生育の悪いものを手作業で間引いていく。放置すると栄養分が分散し、いいイチゴが育たないからだ。また、イチゴのハウス栽培で深刻なのはハダニの被害。1株でも発生すると一気に広がり、ハウス1棟が全滅することもある。殺虫剤で防除できるが、増殖スピードが早いハダニ

は、何度も農薬を散布しなければならぬ。授粉用に放しているミツバチにも影響を与えることから、秀志さんは別の方法を検討。ハダニの卵や幼虫を捕食する天敵「ミヤコカブリダニ」に注目し、放し飼いにした。「天敵のおかげで春先までハダニの発生を抑えられる。薬剤を抑えることもできるし、農薬散布の手間を省くこともできる」

防除方法だけではない。情報を集めて新しい機材を導入。定植の間隔、間引きの量などを毎年少しずつ変え、日々新しい栽培方法にチャレンジする。「ずっと同じ方法だと何も変わらない。より栽培しやすく、よりおいしいイチゴができるよう、省力化したい。手を抜くんじゃなくて、その分手をかけられるところを増やしていきたい」と瞳を輝かせる。イチゴはまさき村とJAに出荷している。まさき村のお客の中には「橋本さんのイチゴ」にこだわるファンも少なくないという。

「同じ品種でも、作り手によって味が違ってくる。このがおいしいって言われるものを作りたい。もちろん失敗もする。イチゴ栽培は何年やっても難しい。だからやめられない」

愛情込めて育てた秀志さんのイチゴが、今年も旬を迎えている。