



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

山岸農園

産直 山岸さんのいちご

じっくり時間をかけて色づいた、甘いいちご

真っ赤に色づいた、甘くてさわやかな味のいいいちご。山岸農園では、濃厚な甘さで酸味の少ない『章姫』と、甘みの中に適度な酸味のある『紅はつべ』という品種を主に生育しています。

「いちごは本来3月末〜4月末頃が旬なのですが、福井は太平洋側と比べ日照時間が短くゆつくり時間をかけて赤く色づくので、1〜3月頃のいちごはそのぶん甘さがのり、しっかりと良い味になるんです。

品種や時期で収穫のタイミングは異なりますが、赤い完全のいちごをひとつひとつ確かめながら手摘みで収穫しています」そう話してくれたのは、山岸農園の代表を務める山岸さん。現在、10アールのヒ



Profile

山岸農園 (あわら市) 代表 山岸 敬康さん

福井県のエコファーマー認定。フルーツラインと呼ばれる坂井北部丘陵地の1町5反の農園で、いちごやすいか、大根などを栽培。

ニールハウスで、いちごを高設栽培しています。

高設栽培とは、プランターを高い場所に置き、杉皮を粉碎した培地で育てるいちごの栽培方法です。腰をかがめず作業できるので、生産者の負担が軽減されます。また、高さを2段階に変えられるので、2年前から始めた観光農園のいちご狩りでも子ども連れに好評だそうです。



お客さまの笑顔を励みに観光農園でいちご狩りも

山岸さんは約14年前に県の就農支援を経て独立。8年前に、当時、福井では生産農家が少なかったいちご栽培を始めました。さらに、堆肥などによる土づくりと化学肥料・化学合成農薬を減らす計画を実施する農業者に与えられる、県のエコファーマー認定も取得。減農薬で、いちごを育てています。「農薬と言っても、ウドンコ病に強くなるような、微生物を使った生物農薬などを使っています。肥料は土

使っています。肥料は土



づくりのためのカルシウムや九州から取り寄せた酵母菌で、それを与えるといちごの質が強化されるんです」と、こだわりを語ります。

3月のいちご狩りスタートに先駆け、県民せいきょうでは『たんぼぼツアア(7ページ参照)や産直交流会』を行っています。「いちご狩りでは、ダイレクトにお客さまの反応が分かるのがいいですね。笑顔で言ってもらえるのが一番です」と微笑みます。

一番美味しいタイミングで食べていただけよう、しっかりと色づいてから収穫しているのので、購入後はなるべく早めにお召し上がりください。

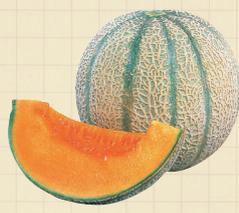


自宅 (次回2月3回〜4月4回(予定) (ふくいへな))

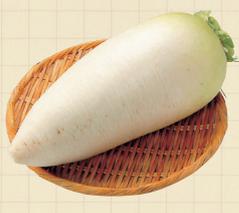
山岸農園の季節の果物と野菜たち



産直 山岸さんのすいか (7月下旬〜8月下旬) 緻密で実のしまった、大玉すいか。糖度12度で、皮が甘くて甘いのが特徴。小玉すいかも贈答用人気。



産直 山岸さんのマルセイユメロン (7月上旬から20日間程度) 緑のストライプ模様が目印。赤肉のメロン独特の強い甘さが楽しめる。完熟したものを厳選して収穫。



産直 山岸さんのあじまるみ大根 (11月〜2月中旬) 少し丈が短い青首系大根。きめが細かいので味がしみやすく、煮物にぴったり。サラダや生食にも。