

- ■ ■ ■ 葉活酢ワンダーランド
  - ■ □ ■ お酢（ビネガー）で農業を盛り上げたい
  - ■ ■ ■ 発行者： キューピー醸造 梅本和夫
- 毎月15日前後発行（創刊 2021/4/16）

<http://www.kewpie-jyozo.co.jp>



..... by kewpie-jyozo .....

葉活酢をご愛顧いただき有難うございます。

2月も半ばを過ぎ、光の春を実感出来るようになりました。春作の準備でお忙しくなる頃と存じます。

昨年4月に定期配信を始めて今回で11回目となりました。皆さまに葉活酢を通して得られた営農関係の話題をお伝えしたいと思っています。お酢（ビネガー）の良さを農業関係の皆様と共有出来れば幸いです。

今回は福島県と栃木県のイチゴ農家さんの話題であります。

令和4年2月のトピックス

### ① < J A Fukushima Future Strawberry Club (Fukushima Branch) Activity >

今月は J A Fukushima Future Strawberry Club 福島支部さまの話題であります。イチゴ部会は 2005 年に設立され、現在会員 27 名で活動されています。

主な出荷先は県内を主に首都圏と聞いております。部会員の栽培技術向上や出荷基準・販売情報共有などを目的に、J A 営農担当者さんや福島県農業振興普及部さんを交えて定期会合を開催されています。

葉活酢メルマガの第一号に登場頂いた J A Fukushima の偉い人（イチゴ部会福島支部会長の高橋利幸さま）から 11 月にお誘いを頂き、部会に参加させて頂きました。生産者さま 16 名、J A 営農・県北農業改良普及部の関係者さま 10 名で開催されました。県産イチゴの普及拡大を目指して、前半は出荷基準の確認・共有、後半は栽培技術向上にする課題の共有と解決に向けての意見交換と施作について活発な議論が行われました。株の徒長の制御が花芽分化やうるみ果（果実表面が弱い）対策につながる可能性のあることや環境制御（温度・光・炭酸ガス・養水分などの他、特に湿度が大事）も会話に上りました。東日本大震災からの復興を目指す部会員さんの熱意とイチゴに対するこだわりが伝わってきました。店頭で J A Fukushima Future さまのイチゴを見かけた際には、皆様の応援を頂ければ幸いです。

## 高橋利幸さまのイチゴハウスの画像↓↓ (昨年11月)



### ② <栃木県真岡市のイチゴ名人のお話>

真岡市でイチゴとシクラメンを栽培されている久保野園芸さんのお話であります。

～栃木県真岡市のイチゴについて～

まずは栃木県と言えばイチゴ王国であります。中でも真岡市はイチゴ栽培では中核を担っています。

真岡市のいちご生産は、作付面積が約 140 ヘクタールで、およそ 449 戸の農家が栽培を行っており、年間の生産量は約 8,488 トン、販売額は 101 億 1,300 万円となり、初の 100 億円突破となりました。 ※ (JA はが野調べ/2019 年産)

また、50 年連続いちご生産量 1 位を誇る「いちご王国栃木県」においても、真岡市は一番の生産量で主幹を担うとともに、栃木県が毎年主催する「いちご王国グランプリ」において、最高賞の大賞（農林水産大臣賞）を最多受賞しており、まさに「質」・「量」ともに「日本一のいちごのまち」となっています。

～先人の研究努力により築いた歴史～

昭和 32 年、市南東部にある東物井地区の農業研究クラブ農家の手によって、いちごの栽培が開始されました。

冬季に晴れの日が多く、雨が少ない当市の気候はいちごの栽培に適していたため、同地区を中心に市内へ広がっていきました。

真岡市では現在、糖度と酸味のバランスが絶妙な「とちおとめ」を主要品種に、大粒で甘さが際立った「スカイベリー」や夏に採れる「なつおとめ」なども栽培されています。

今回登場頂く久保野園芸代表の久保野さまですが、昭和 47 年に真岡市でシクラメン栽培を始められ、直近では関東を中心に各県に鉢花として 4 千鉢を出荷されています。平成 28 年にハウス 2 棟でイチゴ（とちおとめ）の栽培を始められました。元々研究熱心で近隣生産者との交流や独自の工夫で高品質のイチゴを出荷されています。育苗から収穫終わりまで欠かさずイチゴの状態を観察され、ハウス内の環境調整と追加施肥（魚や海藻由来の成分を含む素材を複数配合したオリジナル肥料）を行われています。また 3 年程前から高付加価値イチゴ栽培を意識され、果実成分分析も続けられています。

◇分析値例（七訂日本食品標準成分表との比較）

（単位；mg / 100g）	標準	久保野さん
マグネシウム（食味・鮮度保持）	13	21
ビタミンB1（食味）	0.02	0.07
葉酸（免疫力）（葉酸のみμg）	90	130
ビタミンC	62	91

含有成分の更なる向上を図り、機能性表示食品の申請を目指され、奮闘中であります。

久保野さまのイチゴハウスの画像↓↓（先月1月）



コロナ渦で内食機会が増えておりますが、美味しいイチゴを食べて元気になりたいものです。

「葉活酢ワンダーランド」の配信は第11号で始めたばかりの試みになりますので、皆さまの応援を頂ければ有難く存じます。

また皆様方からのコメントも寄せて頂ければ大変光栄に存じます。

次回は3月18日の配信を予定しています。

お友達を紹介ください！！

ご紹介頂いた方へ、弊社特製のビネガードリンクを進呈させていただきます。

メール配信を希望されない場合はお知らせください。

最後までお読み頂き、有難うございました。