

イチゴの香り

赤崎のイチゴ。「あまおう」「とちおとめ」「紅ほっぺ」など、日本全国の産地が競争し、次々と新品種が開発されているイチゴの世界。しかし、「赤崎いちご園」は全国でも数少ない露地栽培の観光農園として、50年以上変わらない味を提供している。今年も赤崎の台地に、甘いイチゴの香りが漂い始めた。

北陸初の露地栽培として、50年の歴史を刻む赤崎いちご園

「赤崎のサツマイモは飯田の市でもすぐに売り切れていました。この『土』で何かできないかと相談して『イチゴ』をやることになったんです」と昔を振り返る加原ハルさん（93） 〓 松波 〓。イチゴ栽培の中心だった婦人会のメンバーとして、いちご園誕生に携わった一人だ。

「広報うちうら」昭和37年4月号には、鹿泊婦人会がイチゴを入れるための竹かごを作る模様が記事として残っている。

定▽能登線の開通などが重なり空前の能登ブーム。警察に交通整理をもらうくらいに車が来て、松波駅から行列で人が歩いてきたという。

「当時北陸三県で露地栽培をやっているのは赤崎だけ。露地のイチゴはハウスとは違って味に余韻があると思います。みんなで協力して、『おいしい』と言われるイチゴを一生懸命作り続けた40年でした」

85歳まで現役として畑に通つ



赤崎の歴史に詳しい
加原ハルさん

ていたという加原さんに、一番の思い出を聞いた。「『最後に赤崎のイチゴが食べたい』と話す病気の母親を娘さんが連れてきてくれたときはうれしかったです。赤崎のイチゴの味を忘れないでいてくれたんですから」。



道路が車で埋まってしまうほど来園していた昭和40年代の赤崎いちご園。鹿泊地区のほとんどがイチゴを栽培し、一面イチゴ畑だったという。（加原さん提供）

「最初は大聖寺に行って『DNA』という品種の苗をもらってきました。香りは良いけれども形が悪かったので、昭和40年くらいから宝交早生ほうこうわせになったと思います。宝交早生はミルクを付けなくても甘い。それで昭和43年に農林省の人が来て、良いイチゴだということで全国版の雑誌に載せてもらいました」

昭和30年代後半から40年代は▽映画のロケ▽国定公園への指



赤崎イチゴの品種「宝交早生」とは

赤崎いちご園で栽培されているイチゴの品種「宝交早生」は、昭和35年に兵庫県農業試験場宝塚分場で誕生しました。「八雲」という品種と「タホー」という品種を交配したもので、宝塚で生まれたため「宝交」と命名されたということです。

「女峰」や「とよのか」などの新品種が登場するまでは、イチゴを全国に普及させた代表的な品種として有名でした。栽培しやすく、寒冷地の露地栽培に向くとされています。

特徴は甘みが強く、果肉が柔らかいことです。柔らかいということは、食べやすいというメリットと輸送に向いていないというデメリットがあります。生食用として出荷するよりも、赤崎いちご園のような摘み取り農園に適した品種であると言えます。

古い品種ではありますが、甘みや香りは新しい品種と比べても遜色そんしやくありません。完熟した朝摘みの宝交早生は、イチゴのおいしさを改めて実感できる魅力があると思います。



県奥能登農林総合事務所
農業振興部 担い手支援課
法衆憲太郎さん

おいしい
赤崎のイチゴが
できるまで
～イチゴ農家の一年～

年間を通してしゃがみながらの作業が続くイチゴの栽培は、予想以上の重労働。農家の皆さんが手間暇かけた分だけ、甘くておいしいイチゴが実る。

- 4月下旬～ ハウス栽培イチゴの収穫、イチゴ狩りの受け入れが始まる。
- 5月中旬～ 露地栽培イチゴの収穫、イチゴ狩りの受け入れ。収穫用とは別に苗床で来年用の苗を育てる。
- 6月中旬 シートや網の撤去など畑の後片づけ。
- 8月～ 苗床の苗を大きくするために仮植。
- 9月下旬～ 畑に肥料をまき、育てた苗を定植。根が張るまでは水やりをする。
- 11月～ 枯れた葉を取る。
- 12月～ 畝ごとに防寒・防雪用のシートをかぶせる。
- 2月下旬～ 雪が解けると草むしり、枯れ葉取り、一番花の摘み取りなど。
- 4月～ タヌキ、ヒヨドリなどの対策のためネットで畑を囲う。12月にかぶせたシートを外す。細かいツルのせん定（6月中旬まで）。



若井さん所有のビニールハウスでは、能登町産クロマルハナバチ『クロロン』が元気に飛び回り、受粉活動を行っていた。

イチゴ作りは苗作り

「お客さんが求める甘くて大きいイチゴのためには、『苗作り』が大切。手間暇かけて、世話をすればするほど良い苗ができるんです」と話す若井勲さん（69）＝布浦＝と勝栄さん（66）は、平成23年度の赤崎いちご生産組合長を務める。

畑仕事は主に勝栄さんの仕事。平成11年に勤めていた会社を退職し、イチゴ専業となった。「手足を使うし、お客さんがくれば、話をしたりお金の計算もします。ボケ防止のつもりでやっています」と笑う。若井さんのイチゴ畑はビニール

ルハウス2棟を含め10町。4月中旬、ビニールハウスのイチゴはたくさん花を咲かせ、クロマルハナバチが元気に飛び回っていた。

「能登町のクロマルハナバチを使って2年目です。ミツバチよりも管理しやすく、慣れれば扱いやすい」と太鼓判を押す。

能登の風土と人情と

露地栽培の収穫は5月中旬から。一番集客が見込めるゴールデンウィークには間に合わないが、本当のイチゴの匂を味わうという意味でも露地栽培には価値がある。「同じ宝交早生でも赤崎のイ

チゴは甘いと良く言われます。太陽の光と日本の潮風を受けて、赤崎のイチゴはより甘くなるんです」

食材の宝庫と言われる能登半島には、その風土と人情がはぐくむおいしい食材がたくさんある。赤崎のイチゴも、その代表的な食材の一つと言える。

農家を支える言葉

生産組合に所属するイチゴ農家は現在9軒。かつて30軒以上がイチゴを栽培し、辺り一面イチゴ畑だったというが、農家数は年々減少。今年も2軒が廃業を決めた。課題は高齢化と後継者不足。若井さんも「来年もで

きるか分からない。体が動くうちにはできるだけ続けていきたい」と不安を抱えている。

そんな生産者を支えているのは、お客さんの言葉だ。

「毎年来てくれるお客さんもたくさんいます。『おいしかった』『また来年も来るね』と言われる時がやっぱり一番うれしい」と目を細める。

4年前から冷凍出荷も始まり、安定した収入が確保できるようになってきた。県の指導を受けながら、生産組合で情報を共有し、農家全体で品質を高める努力もしている。

一年間、愛情込めて育てたイチゴが、今年も旬を迎える。



太陽の光と潮風を受けて
赤崎のイチゴは甘くなります。

赤崎いちご生産組合長

若井 勲さん
勝栄さん

INTERVIEW



(株)サークルKサンクス
商品本部
中日本商品部北陸地区
バイヤー
うが
鵜飼浩之さん

赤崎イチゴを使った商品は北陸三県で毎年売り上げが伸びています。

—赤崎イチゴを使った経緯は？

サークルKサンクスでは、地産地消企画「北陸 MOT プロジェクト」を展開しています。「MOT (モット)」には、「もったいない」と「地元をもっと知ろう」という意味を込めていますが、観光農園である赤崎いちご園で、食べられなかったものを生かせないかというのがスタートです。イチゴはジャムとして加工できます。この企画はプロジェクトのモデルケースとなりました。

—商品開発の苦労は？

赤崎イチゴは、一般的なイチゴに比べて甘みが強い。この甘みを生かせるように開発を進めました。2007年にカステラサンドを販売し、昨年は要望を受けてシュークリームとホットケーキを追加して3種類としました。

いつ、どれだけ量をどうやって運ぶかなど、最初は物流面での苦労もありました。

—売り上げや反響は？

地元である能登地区の店舗は積極的に仕入れをして販売してくれますので、地元での売り上げは大きいですね。北陸三県約400店舗でも販売していますが、富山や福井でも年々売り上げは伸びています。その分、赤崎イチゴの知名度も上がっているのではないのでしょうか。

サークルKサンクスとしては、今後も赤崎イチゴを使った商品を開発、販売していきたいと考えています。



父が作った特産品を
その思いと共に
受け継いでいきたい—。



うわみ花月堂パティシエ

上見慶子さん



完全のイチゴを仕入れその風味を逃がさない

うわみ花月堂では、旬の時期に生のイチゴを仕入れ、ケーキのデコレーションなど生食用に使うものを除いてお店で冷凍保存しているという。

「新鮮で熟したものが手に入るのには地元だからこそ。熟したイチゴは酸味が少なくておいしい。ジャムを作るときは一気に炊きあげて、イチゴの風味を逃がさないようにしています」と語る。

一度に作るジャムは約30個。取材当日も、在庫が少なくなっ

てきたということで瓶詰めされたばかりのジャムが並んでいた。県外からのお取り寄せもあるなど人気が高い商品だ。

「観光客のお土産のほかに、赤崎イチゴをアピールする土産として地元の人にも使ってもらえたら」という思いを込める。

地産地消が新しい価値を生む

ケーキに使うイチゴのムースやクリームにも赤崎イチゴを使っている。しかし、新商品の開発や試作については、「忙しくてなかなか手が回らない」という慶子さん。

試作・研究を重ねて生まれた特産品

パン・ケーキ・和菓子が並ぶ店内に真っ赤な一画。赤崎イチゴを使ったジャムとようかんを製造・販売している『うわみ花月堂』は、小木地区で3代続く老舗だ。

「もともとは内浦町産業振興協会が町の特産品を作ろうと試作・研究を重ねたもので、場所や免許の関係もあり、会員だった父を中心に取り組んでいたようです。当初はウメ・カボチャ・イチゴのジャムとようかんがありました。現在はイチゴだけが残っています」と話すのは、6年前に地元に戻り家業を継いだ上見慶子さん(36)。

父親の彰夫さんが開発した特産品と共に、その思いも引き継ぎたいと話す。

「父は地域の発展や活性化に一生懸命な人でした。これからも赤崎イチゴの特産品を作り続けることで、全国の人に赤崎イチゴを知ってもらおう手伝いができればと思っています」

「以前は『ようかん巻き』を作ったこともありましたが、赤崎のイチゴが旬を迎える時期に『イチゴフェア』をしたこともありました。最近は忙しくて開催していませんでしたが、今年は5月の終わりにごらにでも、ぜひ『イチゴフェア』をやりたいですね。それまでに新作のケーキや和菓子も考えます」と赤崎イチゴと連動した企画を約束してくれた。

柔らかな長距離輸送に向かない赤崎のイチゴを、完全の状態です。地元でできるのは地元ならではの消費拡大が、赤崎の新しい価値を生む『地産地消』につながっていく。



県奥能登農林総合事務所
農業振興課

中出吉彦 課長

全国的にも貴重な「赤崎いちご園」は、絶対に守らなければならない。

私

たちが赤崎イチゴ園に対して実施している支援の第一番目は技術的指導です。現在は「食の安全・安心」を徹底しなければなりません。肥料の管理や病害虫の防除など、作業の履歴をつけるための指導なども行っています。

サークルKサンクスさんのプロジェクトでは、県の産業創出支援機構（SICO）や企業と農家の調整役として、ふるさと振興課と一緒にサポートしたり、冷凍方法や輸送方法などのアドバイスをしてきました。これまで課題であった平日のイチゴの活用が、冷凍出荷という新しいビジネスとして定着して欲しい

と思っていますし、今後商品と産地をうまくつなげる仕組みを作ることができれば、農家の皆さんにもっと元気を与えられるのではないかと考えています。

一番の課題である後継者不足の問題についても、能登で新規就農を希望する人のサポートや研修期間として働く農家とのマッチング方法などを検討していきます。

50年以上露地の観光農園を続けてきた赤崎いちご園は、全国的にも貴重な存在であり、絶対に残していくべきです。そのためにも、イチゴが産業として成り立つよう、今後もさまざまな角度から支援をしていきます。

赤崎いちご園の価値は

赤

崎いちご園は、能登町を活性化させる大切な地域資源の一つです。春の観光の目玉であり、たくさん観光客を能登町内に呼び込んでくれます。

そういった観光客の足を能登町全体に向けるために、昨年度から実施している「五感まるごと能登づくし」プロジェクトではイチゴを春の食材としました。赤崎いちご園だけではなく、他地域の飲食店などにも活用してもらおうことにより、能登町内の広範囲に観光客が訪れる仕組みづくりに取り組んでいます。

能登町
ふるさと振興課
畝村義夫 課長



らったり、農園の誘客につながるようシーズン直前に販売してもらおう要望もしました。商品を食べたおいしいと思った人が、実際にイチゴ狩りに赤崎を訪れ、さらに地元でイチゴの商品を満喫してもらえるという良い循環が生まれつつあります。

地元の食材を積極的に取り入れることが、地域の活性化につながる。

【取材を終えて】

ビニールハウスの中で真っ赤に実ったイチゴをいただいた。口の中ですりかかると、酸味はほとんど感じず、余韻を残す甘さ。毎年当たり前のように食べていた赤崎イチゴも、意識しながらだと改めてその柔らかさと甘さに驚く。能登の太陽、空気が、土、水として50年という歴史と作り手の思いが一粒一粒に凝縮されているようだ。これ以上生産者を減らしたくない。子や孫が安心して後を継げる、そして新規就農を促す仕組み作りが急務だ。

まずは地元の私たちが、赤崎のイチゴを食べて農家を応援しよう。赤崎の台地には、「朝摘みイチゴ」が待っている。



赤崎いちご園 MAP

| 場所 | 園名 | 名前 | 電話(0768) | ハウス栽培 |
|----|-----|------|----------|-------|
| A | 若井園 | 若井 勲 | 72-2050 | ハウス有 |
| B | 進出園 | 進出敏一 | 72-0737 | ハウス有 |
| C | 窪田園 | 窪田政二 | 72-1490 | |
| D | 元谷園 | 元谷幸雄 | 72-1218 | ハウス有 |
| E | 石見園 | 石見茂雄 | 72-2046 | |
| F | 宮前園 | 宮前由夫 | 72-2047 | |
| G | 松元園 | 松元良治 | 72-2044 | ハウス有 |
| H | 向井園 | 向井哲二 | 72-2043 | |
| I | 中浜園 | 中浜秀一 | 72-2048 | |

【期間】

○露地栽培

5月10日(四)～6月10日(金) (予定)

○ハウス栽培

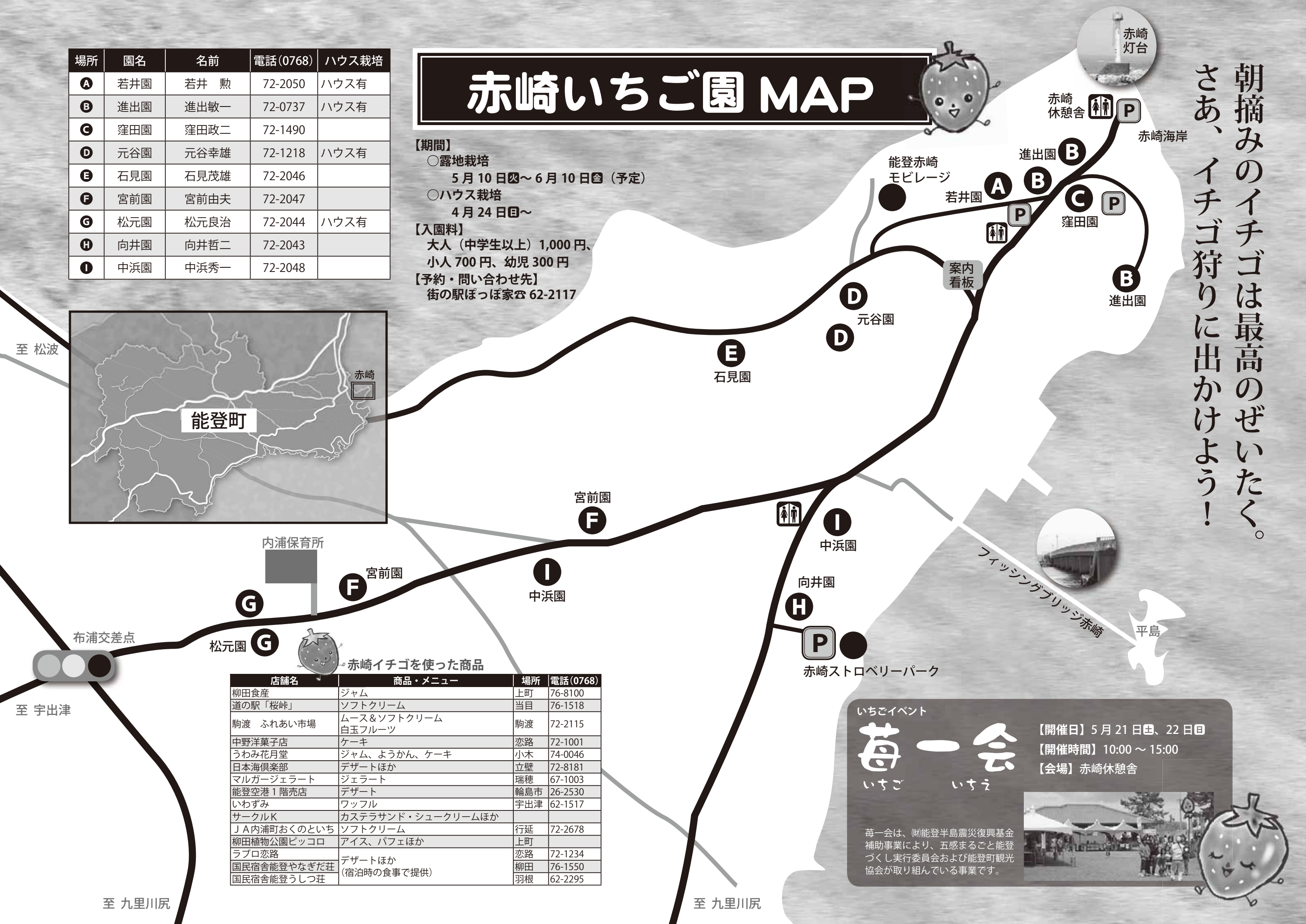
4月24日(日)～

【入園料】

大人(中学生以上) 1,000円、
小人 700円、幼児 300円

【予約・問い合わせ先】

街の駅ぼっぼ家 ☎ 62-2117



朝摘みのイチゴは最高のぜいたく。
さあ、イチゴ狩りに出かけよう！

内浦保育所

宮前園

宮前園

F

中浜園

I

向井園

H

赤崎ストロベリーパーク

松元園

G



赤崎イチゴを使った商品

| 店舗名 | 商品・メニュー | 場所 | 電話(0768) |
|--------------|-----------------------|-----|----------|
| 柳田食産 | ジャム | 上町 | 76-8100 |
| 道の駅「桜峠」 | ソフトクリーム | 当日 | 76-1518 |
| 駒渡 ふれあい市場 | ムース&ソフトクリーム 白玉フルーツ | 駒渡 | 72-2115 |
| 中野洋菓子店 | ケーキ | 恋路 | 72-1001 |
| うわみ花月堂 | ジャム、ようかん、ケーキ | 小木 | 74-0046 |
| 日本海倶楽部 | デザートほか | 立壁 | 72-8181 |
| マルガージェラート | ジェラート | 瑞穂 | 67-1003 |
| 能登空港1階売店 | デザート | 輪島市 | 26-2530 |
| いわずみ | ワッフル | 宇出津 | 62-1517 |
| サークルK | カステラサンド・シュークリームほか | | |
| J A内浦町おくのといち | ソフトクリーム | 行延 | 72-2678 |
| 柳田植物公園ピッコロ | アイス、パフェほか | 上町 | |
| ラプロ恋路 | | 恋路 | 72-1234 |
| 国民宿舎能登やなぎだ荘 | デザートほか | 柳田 | 76-1550 |
| 国民宿舎能登うしつ荘 | (宿泊時の食事で提供) | 羽根 | 62-2295 |

いちごイベント

莓一會

いちご いちご

【開催日】5月21日(土)、22日(日)

【開催時間】10:00～15:00

【会場】赤崎休憩舎

莓一會は、(財)能登半島震災復興基金補助事業により、五感まるごと能登づくし実行委員会および能登町観光協会が取り組んでいる事業です。



至 松波

至 宇出津

至 九里川尻

至 九里川尻