

千葉市でとれる「いちご」のこと知っているかな？

■ 農家さんへのインタビュー



ワイズアグリ合同会社
澁谷さん、芳澤さん
(若葉区御殿町)



作成協力：淑徳大学 石渡、君塚、三神、宮原、山内



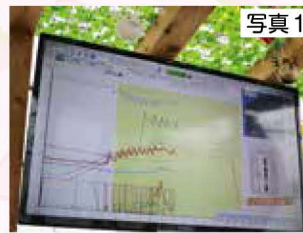
Q1 いちご農家の一年間のスケジュールを教えてください

9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
秋			冬			春			夏		
← 収穫用ハウスに植えて育てる						← お客さんがハウスへ収穫にくる					
← 来年の苗を注文									← 来年の苗を育て始める		

いちごを収穫する一年以上前からおいしいいちごを育てる準備をしています。



ハウスの中では
1万500株を
育てているよ



いちごの花粉を
集めるために
たくさんのはちま
はたらいているよ

Q2 どんなことに気を付けていちごを育てていますか？

いちごにとってちょうどいい環境になるように、水やりの量、外で雨が降っているか、太陽に当たる時間、気温などにいつも気をつけて調整しています。モニターで、いちごが育ちやすい環境になっているかを24時間見ています。(写真1) 例えば、水やりは1回にだいたい400ℓ (家のおふろの水の量の2杯分とほぼ同じ量)の水を一日10回以上あげています。

■ 農家が教えるいちご豆知識

その1 収穫する場所で味の違いがあるってホント？

お店にならぶいちごは、半分白いくらいの完熟ではない状態で収穫し運ばれます。お店にならぶまでに少しずつ赤くなっていきます。農園でのいちご狩りのいちごは、完熟したものをすぐに食べることができます。

その2 食べなくてもおいしいいちごが見分けられるんだって！

お店にならんでいるいちごはヘタがピンピンしているものが新鮮です。いちご狩りではつづつまで赤いものが甘いと言われていいます。注目してみてください。

その3 色が赤くなるのはストレスを感じるから！？

紫外線(太陽の光にも入っているもの)がストレスとなって濃い赤色になっていきます。人工的に光を当てていちごをより赤くすることができます。

お店で買えるものと農園でとれたものは味が違うんだね！千葉市でとれたものをすぐ食べてみたいな！

千葉市の野菜や果物をみんなが食べられるように地産地消(地元で作って地元で食べること)を応援する「千葉市つくたべ」という取り組みを行っているよ！このマークを見かけたら千葉市の野菜や果物をさがしてみよう！



インタビューをした大学生の感想

ハウスの環境を細かく管理するなどといういろいろな作業が、苗を注文してからいちごができるまで長い時間をかけて行われていました。いちごを育てる大変さを学ぶことができ、おいしいいちごを食べられるのは農家の方の努力や工夫のおかげであることがわかりました。