



## 流れの 先に

# いちご

## 群馬用水の通水を機に

群馬県渋川市中郷（旧子持村）。ご夫婦で夏はこんにゃく芋、冬はイチゴを栽培している後藤久さん。

「イチゴ栽培を始めて40年くらいになります。群馬用水が通水される前は、この地域は干ばつがしばしばあり、水を安定的に使うことができず、養蚕や畜産が中心で、私もそうでした。田畑に使う水には限りがあったので、田に水がなくならないように夜通しで水を見張ったり、時には水争いもありましたね。」と振り返る。

昭和44年に群馬用水が通水されてからは、必要な時に水が使えるようになり、後藤さんをはじめ周囲の農家は養蚕や畜産の農業から農作物の栽培へシフトしていったという。

「イチゴ栽培を始める前は、仕事が少ない冬は

土木作業員の出稼ぎに行っていたので、家族に会えないのが辛かったです。水が来たことで、冬に栽培ができるイチゴ作りを始めようと思いました。何より、家族で一緒にできると思ったので！」とニコリ。

群馬用水は通水することで家族の絆もつなぐこととなったようだ。





## イチゴの収穫まで

12月～5月と比較的長く収穫できるイチゴ。種をまいて育てるのではなく、ランナーと呼ばれる“つる”で育てる。8月末から1ヶ月ほどかけて、ランナーで親株から子株へと増やした苗をビニールハウス内に植え付ける。一番水を使うのはこの時期で、頭上から一日に数回水を吹きかける。白くて小さな花が咲く頃には、養蜂家から借りたミツバチで受粉させた実を育てる。2ヶ月ほどで実が赤く色づき始め、12月中旬から収穫が可能となり、収穫後も新たな枝から花が咲き実ができる。それを5回ほど繰り返すため、長い期間収穫できるという。

後藤さんが育てるイチゴの品種は“やよいひめ”と“とちおとめ”。

「皆さんは、“とちおとめ”を良く耳にするかと思いますが、このあたりでは群馬発祥の“やよいひめ”も酸味が少なく甘くて大粒なので人気なんですよ。」

## イチゴの顔を見ながら

後藤さんは自宅周辺の大きな3つのビニールハウスでイチゴを育てており、美味しく安全なイチゴを育てるために様々な工夫をしているという。

「まず温度管理。ビニールハウス内は、常に6～8度を保たないと綺麗な色が出ないから。」冬は暖房によるこまめな温度管理を行う。「あとミツバチによる受粉ですね。人がやるのではダメ、蜂による自然な受粉じゃないと実の形がキレイにならないから。」

さらに、高設栽培(土の代わりになる培地を使い、高い場所に植えて栽培する方法)ではなく、土での栽培にこだわり、極力農薬を使わないように害虫を集めるテープを設置し…「そして何より、イチゴは乾燥や過湿に弱いので、水やりが大きなポイントで

す。成長により必要な水分の量は違いますし、やり過ぎると根が腐ってしまう。水量だけでなく、水の温度にも気を遣いますよ。イチゴの顔を見ながら、その子が一番美味しい時に収穫するようにしています。」長年の経験と数々の工夫が、より美しく美味しいイチゴを育てている。

ビニールハウス内には甘い香りが広がり、大粒で美味しいイチゴがたくさん実っていた。一口食べると、そのジューシーさと甘さに驚く。

## より美味しいイチゴを

ご夫婦で始めたイチゴ作り、今は近くに住むお子さんもしばしば手伝ってくれるという。

「私のイチゴは、できたら洗わずに食べてもらいたいな～。洗うだけでも味が落ちてしまうから。」だからこそ、洗わなくても安心して食べてもらえるイチゴにこだわる後藤さん。

「同じ品種、同じ地域で作ったイチゴでも、生産者により味が違うんですよ。私の名前は知らなくても『この人の作ったイチゴは美味しい!』と食べた人に喜んでもらえる美味しいイチゴを目指しています。」後藤さんは、今日も沢山の「イチゴの顔」を見つめている。

### 「子持観光いちご園」でいちご狩り

後藤さんの育てたイチゴは沼田市内のスーパーへ出荷しているそうです。そして、後藤さんの所属する子持園芸組合のいちご園では「イチゴ狩り」を1月から5月中旬くらいまで体験できます。

甘くておいしい大粒のイチゴ“やよいひめ”をなんと1時間食べ放題!で堪能いただけます。100個以上食べる方も少なくないとか。

詳細はホームページにて。

<http://www.16.ocn.ne.jp/~itigoen/>



割引クーポン  
のってます

(取材協力：群馬用水利地改良区)