



「おいしかった」の 声を大切にしたい。 消費者の皆さんの 言葉が励みです。



——越後姫の栽培を始めたのは?

今年が8シーズン目です。それまでは農協の職員をしていたから、農業といっても稲作だけでした。冬場の仕事に何かないかと思って、越後姫の栽培を選びました。

——始めてみて、いかがですか。

ほぼ、県の栽培指針通りに作っています。ただ、ちよつとずつ作業時期を遅らせています。イチゴの旬は本来いつだか、知っていますか?

——たぶん初夏、ですよ。

それを無理に早くしているのが今の普通の栽培なんです。本来の旬に合わせて作るということは露地栽培するということで、それじゃきれいいには作れないから今の世の中ではなかなか商品にならない。それでもハウスで、ちよつと時期を遅らせると甘みが増すようですよ。ハウスは加温していますけど、植物にとって大事なのは日照なんです。日照時間が増える3月くらいから、ぐつとおいしくなりますね。

——越後姫は多汁でやわらかいから輸送に適さないと言われてますが、発送による直売もしていますね。

専用の樹脂容器に1粒ずつ入れています。春先からは摘んだ後

に冷蔵庫に入れて、冷やしてから梱包します。輸送も冷蔵車です。痛みを気にしてまだ赤くなり切らないうち、つまり完熟する前に出荷する人が多いようですが、うちは完全に色づくのを待って収穫しています。注文は多い方ですが、一度もクレームが来たことはありません。

——しかし、完熟した越後姫はかなりやわらかいのではないですか。

そうですね。だから収穫してすぐ冷蔵庫で締める工程は欠かせません。が、溶けるようなやわらかさが越後姫の一番良いところですから。それを失ったのでは、越後姫ではありません。

——直販もやっていますが、ハウスで?

こんな山の中でもリピーターが訪ねてくれるから、本当にありがたいです。日照の良くなる3月から、ハウスに幟(のぼり)を立ててお知らせしています。

——栽培で難しい点などは?

冬場は絶対8度以下に下げないこと。逆に太陽が照ってきたら温度を下げるために風を通す。これは基本です。うちは目の前にハウスがあるので、さほどの手間ではありません。大変なのは、ハチです。

——受粉用のセイヨウミツバチのことですか。

山の中でしょう。ミツバチを狙ってスズメバチがやって来るんですよ。1匹来たら数分で何匹にも増えている。はっきり言って、見つけれちゃったら、もうどうにもならない。巣箱に近づくことさえできません。全滅です。かといって暖かくなってからハウスを閉め切るわけにもいかないし、ミツバチほど上手に受粉してくれる生き物もないんです。

——ところで、白い越後姫ができたそうですが。

中が白くて外側は桃色。ある日1株「色がつかないなあ」と思って、おかしいから食べてみたら熟していた。おいしいんです。面白いので株を増やしてみたのですが、増やした株も全部同じ実が付きまますから、安定したのだと思います。

——違いは色だけですか?

3月末頃になると、普通の越後姫と比べて平均すると2度ほど糖度が高くなります。甘みが強いんですよ。それで、味はイチゴというより桃のような感じになるんです。

——今は何株あるんですか?

200株ほどです。品種登録はまだされていないので、名前もありません。越後姫をご注文いただいた方に、数粒つけてあげています。紅白でおめでたいし…。どうしようかね。何か良い名前をと考えているところです。

——ありがとうございました。