

父から子へ受け継がれる とつておきのブランドいちご

鏡石農遊園

鏡石の、いちごを訪ねて



飛澤良太さん

飛澤良男さん

飛澤良太さん



その美味しさは県外へ

取材に訪れた12月初旬、イチゴの実はちょうど赤く色づき始めた頃。ハウスの中で、苗は葉を空に向かってやわらかな陽射しがいっぱいに注ぐ度を機械が計測し、二酸化炭素濃度が400 ppm以上になると自動で炭酸ガスを発生させています。

食の未来を考え、手間も時間も惜しまない。だからこそ、美味しいイチゴが育っているのですね。

またUVランプを照射し、免疫機能を活性化することで病気の発生を抑制。ハウス内は光合成に最適な状況にするため、昨年から統合環境制御を導入しました。温度・湿度・二酸化炭素濃度を機械が計測し、二酸化炭素濃度が400 ppm以上になると自動で炭酸ガスを発生させています。

食の未来を考え、手間も時間も惜しまない。だからこそ、美味しいイチゴが育っているのですね。

当然ながらこだわりは半端ない

鏡石町でふくはる香を生産するのには、鏡石農遊園だけ。良太さんと父親の良男さん、親子2代でイチゴ作りに取り組んでいます。

病気に弱い品種のふくはる香ですが、「なるべく農薬を使いたくない」と良男さん。農薬を減らせば手間もかかり、収量も落ちます。それでも安全面を優先。土は太陽熱で消毒し、微生物や米ぬかなどを使ったことで株自体の免疫力を高めています。

若き作り手が吹き込む
未来への新風

良太さんは東京農業大学で農業の実践とマーケティングを学び、家業を継ぎました。イチゴは苗づくりから出荷まで、一年を通して仕事があり、休み暇がありません。「大変ですが、お客様から美味しいと言つていただけたと、苦労が報われます」と良太さん。

イチゴのおいしい食べ方

ぜひ
試してみて
くださいね。

A

イチゴはヘタの部分より先端の方が糖度が高いので甘い部分を先に食べたい人は先端から。



B

甘い部分を最後にとつておきたい人はヘタのほうから。



C

まんべんなく美味しく食べたい人はイチゴを横にしてガブッ。



今後は、一粒ひと粒が大きい高級ブランドイチゴの生産に取り組んでみたい。野菜ソムリエの資格も活かし「例えばカフェのようなお店を作つて、イチゴでジェラートやかき氷も販売してみたいですね。でもそれは僕の次の世代くらいになってしまっかな（笑）。今はまず、生産を安定させることが第一です」とも。

良男さんが築き上げたブランドイチゴを良太さんがしっかりと受け継ぎ、新たな風を吹き込む。いろんな可能性を秘めている鏡石農遊園のイチゴは、これからどんな変貌を遂げていくだろう。どうぞ期待です。



直売所

〒969-0404

福島県岩瀬郡鏡石町笠石23

TEL.090-5234-0856

営業時間:8:30~17:00

不定休

※イチゴの販売は12月半ばから5月末くらいまで。※数には限りがありますので売り切れの場合はご了承願います。不在のこともあります。そのため電話連絡後にご来店ください。

鏡石農遊園 〒969-0404 福島県岩瀬郡鏡石町笠石23



▲ホテルハマツ「トレール」
ふくはる香たっぷりストロベリーパフェ



3月1日よりホテルハマツにて
「苺・ふくはる香フェア」
を開催予定。
人気のストロベリーパフェが
登場します。

「食べてみて下さい」。ツヤツヤの真っ赤な「ふくはる香」を摘んで差し出してくれたのは、農園2代目の飛澤良太さん。頬張ると口に広がるたっぷりの果汁。実はしっかりと舌触りなめらか。甘味には「ク」があり、ついに食べてしまふになります。旬は1月から2月。冬は特に甘くなると良太さんが教えてくれました。その美味しさは資生堂パークや郡山市のホテルハマツの日に限り、資生堂パーク銀座本店では、2016年春に「鏡石農遊園産ふくはる香のスペシャルストロベリーパフェ」として提供。ホテルハマツでは毎・ふくはる香フェアとして「コーヒーハウストレール」にて「ふくはる香たっぷりストロベリーパフェ」が登場し、人気を集めました。