

合資会社 エコニコ農園

ブルーベリーの 栽培技術を確立

安心安全と、おいしさにこだわった
農薬不使用、樹上完熟のブルーベリー。
その栽培技術と品質は、高く評価されている。

生で食べておいしい果実

たざわこ芸術村内にある「エコニコ農園」は、5ヘクタールの転作田で20種・約1万本（うち成木は900本）のブルーベリーを栽培する農業法人。収穫期である7月は、生の果実を出荷するほか、果実の摘み取り体験を行い、「甘くておいしい」と来場者に好評。また、果実をジャムや、砂糖不使用で煮詰めた「キャンディード」に加工し、通年で販売している。

「そのまま生で食べてもらおうと、よりおいしさが分かるはず」と大和田しずえ専務・販売部長が胸を張る自慢の果実「あきたパールベリー」は、大きいものだと500円玉の直径を越える。完熟でみずみずしく、驚くほど甘い。

「全くの素人」から栽培を始める

栽培を始めたのは2003年から。たまたまブルーベリーの摘み取りの新聞記事を目にして「面白そうだからやってみよう」ところが全くの素人で、ブルーベリーの樹すら見たことのない状態だった。自分たちで試行錯誤するなか、横田清・岩手大学名誉教授の指導を受け、研究を重ねて独自の栽培方法を確立した。

こだわりは、栽培を始めて以来、徹底する農薬不使用。肥料は、微生物発酵肥料を使用。害虫が発生したら一匹残らず手で取り除くなど、安全安心を守るためには時間と



労力は惜しまない。

今では、そうした姿勢が高く評価され、エコニコ農園で近隣のブルーベリー農家との勉強会が行われている。また、12年には「日本ブルーベリー協会」の全国大会がたざわこ芸術村で行われ、全国のブルーベリー農家500人が視察に訪れた。

ブランド化、加工品開発に取り組む

近年は、より付加価値を高めようと、加工品の開発にも力を入れている。当センターの「農商工応援ファンド」を利用し、秋田県産米をウェブ販売する「こめたび」とのコラボレーションで、商品のブランド化や、低糖度ジャム、キャンディードの新商品開発などを行った。「加工品がそろったことで、さらに可能性が広がった。これからも生産者として一層頑張らねばという思い」と笑顔を見せる。

エコニコ農園の熱意に影響を受け、ブルーベリー栽培を始めた農家もいる。その人数は年々増え、12年にはJA秋田おばこブルーベリー部会が発足するまでに。今では、大仙市、美郷町などで30人以上が栽培に取り組んでいる。また、東京の有名ホテルの総料理長が自ら作るケーキに「あきたパールベリー」が使用されるなど、エコニコ農園の快進撃は続いている。B



果皮をおしろいのように覆う、真っ白なブルームは、果実の鮮度の良さと甘さの証。



収穫した果実は、1粒1粒、人の手で選別してバック詰める。ブルームをなるべく落とさないよう、慎重に作業する。



農商工応援ファンドを利用して開発した商品とパンフレット。商品は左から「キャンディード ごろごろ粒入り」、「キャンディード 無糖」。

合資会社エコニコ農園

〒013-0481

秋田県仙北市田沢湖卒田字早稲田390

たざわこ芸術村内

TeI & Fax.0187-44-3929