

企業組合 美郷ストロベリー

高度な栽培体制を確立 次なる目標は販路拡大

雪国でのイチゴ栽培は、温度管理が難しく、暖房費がかさむ。技術を駆使して、そこに「あえて挑む」企業がある。



目指すは、練乳がいらぬ甘いイチゴ

奥羽山脈を見渡す田園地帯に、大型のビニールハウスが建ち並ぶ。中に入ると、真っ赤に熟したイチゴが鈴なりに実り、甘い香りを漂わせている。育てているのは、酸味が少なく甘さが際立つ「章姫（あきひめ）」、香りが良く果汁たっぷりの「とちおとめ」、酸味と甘味のバランスが良く、コクのある味わいの「紅ほっぺ」。いずれも大粒のイチゴで、赤く美しい果実が特徴だ。これを食べごろの完熟で収穫し、出荷。中間業者を通さず、あくまでも完熟を直売することにこだわっている。

美郷ストロベリーは、2013年に美郷町の個人5人で設立。現在は生食用イチゴのほか、急速冷凍したイチゴを加工用として販売している。現在は、秋から春（12月～6月）までの栽培だが、いずれは夏季を含めた通年栽培の実現を目指している。

モットーは「自分たちでなんでもやる」

ビニールハウスの内部は、さながら科学の実験室のような雰囲気だ。イチゴを育てる高さ1mほどの棚（ベンチ）の下に設置されているのは培地を暖めるための温水用のパイプや、液肥を供給するパイプ。栽培に使う水は、雪を溶かしたものや雨水を蓄えたものだ。温水を作るボ

イラーの燃料は、石油のほかに稲作で出たモミ殻を併用。使用後は、薫炭として苗床に混ぜ再々利用。ボイラーの廃熱も融雪に使う。このように、ハウス内のあらゆるところに工夫が施されている。こうしたアイデアは、自分たちで試行錯誤しながら編み出したもの。配管などの作業もほとんど自前で行っている。目指すは、いかに経費を抑えて、味の良いイチゴを作るか。栽培技術の確立から設備工事まで、何でも自分たちで行いながら着実に生産体制を整えてきた。

営業ツールのデザインを相談

品質の高いイチゴを安定出荷できるようになった今、新たな課題となったのが販路拡大だった。営業に必要なツールを作ろうと相談したのが産業デザイン支援センターだ。制作のアドバイスを受けて、美郷ストロベリーのロゴマークとリーフレットが完成した。

現在は、業者や個人との直接取引のほかに、近くの道の駅や観光施設で直売している。加えて今後は取引先を拡大し、さらなる増産を目指す予定だ。市場や農協へ出荷する農家とは違う、イチゴ狩りが売りの観光農園とも違う、直売にこだわった独自のスタイルで、味の追究に挑み続ける。B



ハウスの内部には、試行錯誤の末に編み出したさまざまな装置が設置されている。花の周りでは「受粉係」のミツバチが飛び交う。

真っ赤に完熟した食べごろの状態に収穫。果実は軟らかく、甘い果汁をたっぷり含む。

出来あがった美郷ストロベリーのロゴマーク。

企業組合 美郷ストロベリー

〒019-1235
秋田県仙北郡美郷町
金沢西根字東谷地中45-3
Tel.0187-83-2666
Fax.0187-83-2666