

いちごの 素顔も訪ねて

大地を守る会では2007年ごろまで、いちごの安定供給ができていませんでした。赤く甘い一粒は繊細で、虫や病気に弱く、栽培には特別な困難があったからです。栃木有機いちごの会、土で作るいちごの話。

栃木有機いちごの会（栃木県さくら市）の戸村剛英（とむらたけひで）さん（41歳）が育てるいちご。このように色づいた状態を“完着”といい、ここまで畑に置くと、甘みも十分蓄えられます。

土に育つ、 ゆえに



1 今年から出荷を始めた「とちあいか」。粒がしっかりと大きく育ち、甘い品種。
2 長さ100m近いハウス内での収穫。午前中は地温を上げるため、いちごと蜜蜂が耐えられるぎりぎりの27℃、午後は光合成に適した24℃、夜は8℃を下回らないようにと、温度管理を徹底。畝は40cmと高く作り、側面からも日光が当たるようにしています。
3 晴れると色づくいちご。明日が休みのため今日は白めのものも収穫しました。



ハレの果実も
届ける

やわらかな
土で育つ

1月の終わり、栃木有機いちごの会・戸村剛英さんの畑を訪ねると、いちごは土から茎を伸ばし、大きくしっかりとした葉を広げていました。日が照って温かくなったハウスの中では、果箱から出てきた蜜蜂が花から花へと受粉に働いています。

いちごを土で育てるといって当たり前のように響くでしょうか。いちごの栽培には、パイプで台を組み立てた上のプランターで育てる「高設栽培」と、苗を直接大地に植える「土耕栽培」があります。

戸村さんの畑が位置するさくら市は県の北部にあり、福島県に近い寒冷地。いちごが根を張るプランターの下に空間がある高設栽培では、生育に十分な地温が保てないため、土耕栽培が行われてきました。

いちごの病気は土壌から伝染することが多く、土耕栽培ではいっそう発病のリスクが高くなります。当然、農薬を用いて防除や病害の予防および駆除を行う必要が出てきますが、大地を守る会では、極力農薬に頼らず、原則、各地方自治体が定める地域慣行栽培基準(※)の半分以下に抑えることを定めています。加えて土耕栽培を基本としているため、基準に合う生産者が見つからない時期が長くありました。

そうした中で出会ったのが栃木有機いちごの会。2007年に剛英さんの父、弘一さんの代で大地を守る会との取引を開始し、現在では戸村さん含む4人のメンバーが大地を守る会に出荷しています。お正月の食卓やひなまつりのデザートなど、日常を華やかに彩るいちごを届けてくれています。

「畑の端、踏みしめていないところに棒を刺すと、1m下まで刺さりますよ。面白いでしょう」と戸村さん。ハウスの中を歩くと、保温用に張ったビニールを挟んだ下からも、やわらかな感触が伝わってきます。

「機械で耕しているのは50cmくらいの深さまでです。それでも1mのところまでやわらかくなるのは微生物のおかげ。空気が嫌い」という菌もすき込んでいるから、空気がないところに向かって下へ下へと耕してくれるんですよ。人の手の届かない奥深くまで耕してくれる、何とも頼もしい微生物が味方です。

12月、育苗ハウスの中で親苗を育て始めて、できた子苗を本圃(いちごを収穫する畑)に植え付けるのは翌年9月。育苗と並行して本圃では、5月の終わりから畝をならして土作りを始めます。その際に与えるのが、こうした微生物とその餌。

「土がやわらかいのは微生物が餌を食べて活動して、土をふかふかにしているからです。土がやわらかければ根もしっかりと張り、水も栄養も吸いやすくなる。結果、作物自身が健全になり、虫、病気にやられにくくなるんです」

農薬を減らすのは「目的というより結果」と戸村さん。「不思議に思うかもしれないですが、弱っている株にだけ虫も集まるんですよ」と話します。土壌と作物を強く保つことが基本。けれども虫や病気に負けてしまうこともあります。

「いちごの収穫は6カ月間。苗の状態から数えると栽培期間は16カ月に及びます。長い栽培期間の中、病気になる株を触った手で他の株を

触るだけで、感染が広がるんです。灌水(水やり)でうつる病気もありますよ」

厄介な病気の対策として戸村さんが大切にしているのが「病気を入れない・出さない・増やさない」の3カ条。「早期発見が大事」と葉の状態や土を毎日よく見て、異変があったらすぐ対処すると話します。

てんとう虫がアブラムシを食べることは知られていますが、そうした害虫を食べる益虫(天敵)を投入するなど、知恵を絞って、繊細ないちごを土で育てています。

触らないように
やさしく収穫

人差し指と中指の間に、いちごの茎をすつと差し込んで手のひらにいちごをのせたら、茎を折り、摘み取ったいちごをカートの上のコンテナに並べていきます。戸村さんのいちご畑では、総勢10人で、朝7時から始まった収穫の真只中でした。

「良いいちごでしょ。あんまり触らないように採るんだよ。手をこういうふうに入れてぼきつとね」と、この道10年のスタッフの方。

いちごは強く触ると、そこから傷んでしまうため、やさしく手を丸めるようにして一つ一つ注意深く収穫します。細い畝の間にカートを走らせながら、姿勢は腰を屈めたまま。

100m近い畝1本分を終えるころには、コンテナ数枚にびしりと整列した姿でいちごが収まっています。

赤いから甘い
わけではない

「昨日の収穫は300パック、今日は3、500パック。天気でこんなに変わるんですよ」と戸村さん。い



7



6



4

4 親苗から子苗を育成中。この育苗ハウスにも「病気を入れない・出さない・増やさない」を心掛けているという戸村さん。いちごの葉や茎に異変がないかを細かく観察します。

6 温度が上がると巣箱から出てくる蜜蜂。定植後10月ごろにハウスに放ちます。

7 左から栃木有機いちごの会の高久昭夫さん（55歳）、戸村剛英さん（41歳）、石橋洋二さん（64歳）、本橋文雄さん（55歳）。ハウス栽培とはいえ、昨年は風でハウスが倒されてしまったという石橋さん、苗が病害にあっってしまった高久さん。自然に左右される栽培は一筋縄ではいきません。



5

5 ランナーと呼ばれる蔓状の茎を伸ばした先の茎は通称「かんざし」。この先に花実がついて段階的に大きくなり先から色づきます。

8 戸村さんのいちごのハウスは3カ所48棟。那珂川水系のせせらぎに面したのどかな場所。

9 表面に黒い点が見えるでしょうか。これがアブラムシ。収穫の際とバック詰め、注意深く見つけて、選り分けます。

10 虫がいらないか、小動物の食害がないかなどを確認しながらバック詰め。活躍しているのはベトナムからの技能実習生たちです。

11 稲わらと糞殻が届いたばかりの自家製たい肥場。発酵を経て1年ほどで完成します。



8



10



9



11

いちごは温度によって赤く色づきます。私たちが訪ねたこの日、当日と前日は晴天でしたが、それ以前は悪天候が続いたため色づきが進みませんでした。収穫するのは、下から半分以上が色づいたタイミングですが、色の具合で収穫量が変わるため、このように差が出るのです。

赤白半々くらいで収穫して数日置くと、上まで赤くなるものの、茎と切り離れたあとは、熟度は進みません。収穫後に甘みが増すことを追熟といいますが、いちごの場合、赤みは増しても甘みは増さない、追熟しない果物なのです。

「一番おいしいのは、畑に生った状態で、完熟^{かんじゅく}、^{かんぢゅく}といつて上まで赤くなったもの」と戸村さん。いちごの表面の粒々（じつはこれが果実まで赤くなる）とさらに甘みが濃くなります。しかしこうした状態で出荷すると、届くころには傷んでしまいます。

ですので、少し手前で収穫して、消費者のもとに届くころに赤くなっているというのが今の主流。大地を守る会では、色だけでなく味もつた状態でお届けしたいため、会員の皆さまに届いたときに傷まない程度にまで熟度を上げて収穫するよう産地をお願いしています。とはいえ、熟度を上げると輸送中の振動であたりや擦れが出てしまうこともありま

す。多少のあたりや擦れはご容赦いただけます。ただけると幸いです。

いちごはその姿の美しさから、どうしても色や形に惑わされてしまいますが、おいしさと見た目は必ずしも一致するものではありませんでした。見た目でなく、味も重視してお届けしたいと思います。

さて、栃木有機いちごの会では、今シーズンから新しい品種「とちあいか」の出荷を始めました。「まだ試行錯誤しています」と戸村さんはいいますが、かみしめると甘みとともに水分がこぼれ、粒に収まらない生命力を感じます。皆さんも召し上がってみて、ご感想をお寄せください。

※栃木県におけるいちごの地域慣行栽培基準は、化学肥料施用量窒素成分量：20 kg / 10 a、化学合成農薬の成分使用回数：52回
 出典：栃木県ホームページ「化学肥料施用量及び化学合成農薬成分回数等の慣行基準」
 016年3月18日」

甘くてジューシーな新品種です
 栃木のとちあいか(いちご) 200G

1023 産
 200g 924円(税込998円)

※熟すと色が赤黒くなりますが、傷みではありません。
 ※注意してキズのないものを発送していますが、輸送中の振動などによりいちごにあたりが出てしまう場合があります。多少のあたりはご容赦いただき、日持ちがしないので、お早めにお召し上がりください。



C O L U M N

食べてみませんか？
 新しい品種「とちあいか」

栃木県の代表的ないちごの品種「とちおとめ」が病気にかかりやすいことから、栃木県農業試験場いちご研究所によって開発された新しい品種が「とちあいか」です。とちおとめと比べると甘みは同じくらいですが、酸味が少ないせいで甘く感じます。とちおとめよりも病害に強く、粒が大きいというもあって、これまで病害に苦しんできた生産者にとっては、期待の品種。あたたかくなって出荷が増えるこれからの時季に味わってみてください。

イベント

今年は土日開催、闘牛見学も加わりました

第9回 山形村短角牛の山上げ見学ツアー

2024.5.11(土)～12(日) 1泊2日

幻の和牛と呼ばれる山形村短角牛。母牛と子牛たちが今年山に放たれる、年に一度の感動の瞬間「山上げ」を見にいきませんか？ 訪問するのは、深い山々に囲まれた岩手県久慈市山形町。大地を守る会とは40年以上交流を続けています。山上げの見学のあとは、短角牛生産者とのバーベキュー、お惣菜工場の総合農舎山形村の見学。そして、今年初めて短角牛の生産者も参加する「平庭闘牛大会わかば場所」も見学します。



DATA

訪問先 …… 岩手県久慈市山形町
旅行代金(税込) …… 大人●28,000円、子ども●16,000円
申込締切 …… 2024年3月31日(日)
定員 …… 30名(満員になり次第締切となります)
旅行企画・実施 …… 株式会社旅倶楽部

企画プロデュース&

受託販売・申込先 …… 有限会社リボン<エコツーリズム・ネットワーク>
埼玉県知事登録旅行業第3-1198号(社)全国旅行業協会会員
総合旅行業務取扱管理者 壹岐健一郎

企画・協力

…… (有)総合農舎山形村、大地を守る会・森と木の住まいづくりフォーラム
岩手県久慈市、JA新いわて

申込方法

…… 以下のホームページをご覧ください、旅行条件等をご確認いただきお申込みください。
<https://reborn-japan.com/domestic/14519>



1 新緑に囲まれた広々とした牧野を、命を輝かせながら駆け巡る牛たち。東北の春を彩る美しい風物詩です。

2 短角牛生産者とのバーベキューも。

3 今年は平庭闘牛大会わかば場所の見学もあります。(画像提供：久慈市)

スケジュール (予定)

5月11日(土) 【朝食×昼食×夕食○】

12:00 JR東日本 二戸駅 集合
貸し切りバスにて移動
13:00 エリート牧場到着 短角牛の山上げを見学
14:15 出発
15:00～16:00 総合農舎山形村 惣菜工場見学
16:45～18:00 平庭山荘チェックイン 各部屋で休憩
18:00～20:00 生産者とのBBQ交流会

5月12日(日) 【朝食○昼食○夕食×】 貸し切りバスにて終日移動

7:00 朝食 @平庭山荘食堂
8:30 出発
9:00～10:30 地元のガイドによる白樺美林と富士見平散策
10:00～12:00 平庭闘牛わかば場所見学と昼食
13:00 バッターリー村見学と閉会式
14:00 出発
15:00 JR東日本 二戸駅 解散

公式 YouTube で公開中!

太陽の力をフル活用! さらに進化する稲田米

ジェイラップ会長 伊藤俊彦さん



圧巻! いくつものソーラーシェアリング(営農型太陽光発電)が広がる田んぼ(ドローンで撮影)

大地を守る会の社会貢献プロジェクト「大地を守る・くらしからエネルギーを考える会」は、脱原発と再生可能エネルギー普及のためのさまざまな活動を行っています。「米蔵熟成 稲田米(備蓄米)」の販売元である生産者団体・ジェイラップ(福島県須賀川市)を訪れ、ドローンで撮影した「ソーラーシェアリング(営農型太陽光発電)」の田んぼが広がる風景と、エネルギー自給について熱く語る伊藤俊彦会長のインタビュー動画を大地を守る会公式 YouTube で公開しています。ぜひご視聴ください!

▼ジェイラップの圃場とインタビュー動画を公開中!



ソーシャルレポート

冬の古着回収が始まります

「古着回収2024冬」の詳細や活動の報告はこちら▶



簡単な読み書き、計算だけでも大人になってから役に立ちます。

大地を守る会はNPO法人JFSA(千葉県千葉市)と協力し、年3回、古着回収を実施しています。2月から3月にかけて冬の古着回収を行います。集められた古着は選別されてからパキスタンまたはタイへ送られ、業者に販売された後、その利益がパキスタンのスラムの学校、アルカイル・アカデミーの運営費に充てられます。この学校は現在6校舎、4,500人を超える生徒が学んでいます。わずかですが大学にまで進学する生徒もあり、少しずつ社会を変える礎となっています。古着回収を通してぜひご支援ください。

令和6年 能登半島地震による 産地の被害状況と 支援報告

このたびの能登半島地震で被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。大地を守る会の生産者、包丁研ぎサービス「ふくべ鍛冶(石川県能登町)」さんの施設や設備に大きな被害はありませんでしたが、多くの従業員の方が被害にあわれました。大地を守る会は、2024年1月1日より、被災地域の方々に対し少しでもお力になれるよう、募金の呼びかけを開始しました。皆様のご協力で2,872,900円(う

ち「大地を守る未来募金(1円500円)が405,000円)集まりました(2024年1月31日時点)。誠にありがとうございました。お寄せいただいた寄付金は、ふくべ鍛冶さんと現地で支援活動を行う株式会社とくし丸、民間団体に寄付し活用させていただきます。支援については、今後も当社のホームページなどでご報告させていただきます。引き続き温かいご協力をよろしくお願いいたします。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513