ご存知ですか？
矢板支部に二十軒ものいちご生産者がいることを

矢板市に十八名、塩谷町に二名、計二十名のいちご部会員がいます。いちご生産の現状について、いちご部会・前部会長の宝井利夫さんと矢板支部長の鈴木敏夫さんにお話を伺いました。

●矢板でのいちご生産

矢板市でいちごの生産が始まったのは平成六年からで、五名で会を作りました。今年は会ができてから二十一年目で、この会の特徴は三十代、四十代の部会員が多いところです。（独身者も数人いるそうです。いちご農家の嫁はいかがですか？）

いちご作りの作業は大変ですが、その分、やればやるほど成果が得られます。矢板ではJAを通して東京の市場への出荷が九十パーセントくらいで、残り十パーセントは道の駅に出荷したり、軒下販売をしています。いちごのハウスを見掛けたら、ぜひ覗いてみてください。

●いちごの品種

県内で生産・販売しているいちごは、栃木県いちご研究所で開発されたものが主で、とちおとめ、スカイベリーが有名です。とちおとめもスカイベリーも品質がよく、おいしいので評判も高く、人気があり、売れ行きもよいですね。

スカイベリーは大きくて甘く、とちおとめより高価ですが、スカイベリーを育てるためには熟練の技術が必要なため、生産者は少なく、三割程度でしか生産されていません。

次にいちご生産の先駆者・石塚健一さんにお話を伺いました。

●いちご農家のスタート

元々、春菊農家をしていましたが、息子の弘明が跡を継ぐタイミングで、農業改良普及所からアドバイスをもらい、いちご生産に切り替えることに決めました。知り合いの農家の方々に声掛けをして、いちご部会を発足しました。今は、弘明がいちごを育てています。

●いちご作りのポイント

納品時期に合わせるために、いちごの苗を夜冷（やれい）することで、育ちがよくなり、早く出荷できるようになります。また、親苗を有機肥料を使って一センチ以上の太い苗に育てると、たくさんのいちごを収穫できます。

十二月～三月初旬がいちごのおいしい時期なので、ぜひ召し上がってみてください。

（記者のコメント）

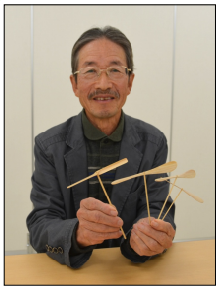
石塚さんにハウス内を案内していただき、いちごはへたの方から食べるとおいしいことを教えてもらいました。その時、ごちそうになった今季初の真っ赤なとちおとめは大きく、とても甘くておいしかったです。

（K・H）

いちごの選別に用いる選果表

趣味で矢板を盛り上げる
海瀬元之さん（七十二歳）

創年大学の受講生やOBで構成されている「ぶらぶらクラブ」の代表者として数々のボランティア活動に取り組んでいる海瀬元之さんにお話を伺いました。



■矢板市には何年お住まいですか？

昭和四三年に和歌山から移住して来ましたので、今年で四八年になります。

■活動のキッカケは？

十年余り東南アジアに勤務していましたが、マレーシアや、シンガポールでは街中に全くゴミが落ちていないんですね。これは住民が自宅周辺の緑地を整備しているからなのです。しかるに、先進国である日本はどうでしょうか…。

このことがずっと頭の中にあり、退職後、自宅周辺の公園の美化に取り組みました。

■日頃はどんな活動をされていますか？

友人の勧めで創年大学に入学後、「ぶらぶらクラブ」を立ち上げました。

内川橋護岸壁のキジバトモザイク洗浄や、たかはらマラソンでの給水、矢板公民館祭りでの餅つきなど、ボランティア活動を行っています。

また、秋祭りでのサンマ焼きは、大船渡から仕入れ、収益金も現地に送り、東北復興支援を行っています。さらには、小学校や児童館で子どもたちと一緒に竹トンボを作ったりしています。

■どういった信条をお持ちで活動されていますか？

まず率先することでしょうか。

五区内の地域公園もかつては手入れが不十分な状態でしたが、数人で草刈りなどを始め、公園委員会が結成し、定期的に管理するようになり、今では見違えるほどきれいな公園になり、子どもたちの遊び場になりました。

（記者のコメント）

正にボランティアこそが趣味。海瀬さんの作った竹とんぼを見せていただきましたが、反りの入った実に精巧な物でした。

最近は、男性料理教室にも通われているとのこと。今後益々のご活躍を期待しております。

（T・S）