

輝いている人を紹介します

まちのキラリ

イチゴ生産農家

菅野 慎一 さん

幸枝 さん (霊山地域)

第62回福島県農業賞を受賞した菅野さん。イチゴ作りは、第36回県農業賞を獲得した父の昇さんから教わった。「おいしいイチゴを常に出荷するには？」イチゴの声を聴きながら、更なる品質向上のため、日夜、研究と努力を重ねている。



農業賞を受賞して

4年前から設備投資を行い、味や収量の向上に取り組んできました。自分よりふさわしい人がいると思いますが、一生に一度ももらえるかどうかの賞を受賞できてうれしいです。

作業効率化で労力軽減

高設栽培に切り替え、水と肥料を自動で供給しています。また、ハウスの自動開閉装置を導入し、開け閉めにかかる時間がほぼゼロになりました。70歳を過ぎた両親の作業負担を減らしたい思いもありました。

イチゴ栽培は化学

光合成を促進するため、二酸化炭素発生装置や赤色LEDを導入しています。導入して味も良くなり、サイズも大きくなりました。収量が増えて、思うような成長をしてもらえるようになったので楽しくなりました。また、ラノーテープや天敵ダニの使用により、農薬を極力使わずに防除する工夫をしています。



「とちおとめ」に絞り管理の効率化を図っている。今後は新しい品種も栽培したいと話してくれた。

す。消毒の手間やコストの削減にもつながっています。

受け継がれるイチゴ栽培

両親と妻と4人で経営しています。40アールのうち、半分ずつ出荷時期を変えることで、繁忙期を分散しています。

消毒や水のやり方に始まり、父から教えてもらったことはたくさんありますね。今も相談しながら栽培しています。

イチゴ栽培のこれから

一反歩(10アール)から取れる量をもっと増やしたいです。そのためには1回でも多く花を咲かせることが必要なので、もっと技

術を磨きたいと思っています。

おいしいと言われるのがやっぱり一番うれしいですね。いい品物を作り続けて常においしいイチゴを出荷するには、イチゴが過ごしやすい環境を整えることが最も大切です。燃料費の高騰を気にしている場合ではないです。味が良いイチゴを作りたいという気持ちは、昔からずっと変わらないです。

支える幸枝さんの想い

パックの名前を見て「菅野慎一さんのイチゴなら間違いない」と言ってくれます。聞いて、とてもうれしいです。同時に背筋もピツと伸びますね。

そのまま食べた時においしいイチゴを作りたいといつも話しています。私にとってもイチゴは子どものように愛おしい存在です。生き物相手が得意な人なのでまずは夫にお任せで、夫がやりたいと言ったことはどんなことでも全力で応援したいと思います。

