

# 近所の農家さん

なかむら 明雄さん (51)  
あきお  
(増戸地区)



中村さんは28歳で勤めていた会社を退職し、親元就農した。就農当初の2年間は父のもとでトマトやキュウリなどの露地野菜の栽培に励んだが、「他の人がやっていない難しいことに挑戦したい」との思いが芽生えた。当時、都内でも数軒しかなかった施設イチゴ栽培に可能性を見だし、本格的に技術を学ぶため単身アメリカへ。約1年にわたり海外修行を積み、先進的な栽培技術や経営感覚を吸



イチゴハウスで

収した。

帰国後、31歳でハウスを建設しイチゴ栽培を開始した。しかし、周囲に施設イチゴ農家はおらず、指導者もない環境で、栽培管理から設備運用まで、すべてが手探りだった。失敗と試行錯誤を重ねながら技術を確立し、現在ではハウス4棟で5品種・約9・200株を栽培する。収穫したイチゴはすべてJAの直売所へ成熟出荷している。

苗は親苗を購入し、子苗を育成して定植。毎年植え替えを行うイチゴ栽培は病害虫との闘いでもある。苗期の炭疽病<sup>びょう</sup>、生育期のダニやうどんこ病対策に追われる日々だ。特にダニ対策では天敵のミヤコカブリダニを活用した生物的防除を導入し、化学農薬の削減にも取り組む。

イチゴの味にこだわり、点滴チューブで与える肥料はイチゴの状態に合わせて、毎日5種類の配合を調整。さらに、4種の有機質をブレンドして発酵させたアミノ酸豊富な液肥も施用する。中村さんは「料理の出汁のように、有機質肥料を与えるとイチゴのうまみ

が増す」と話す。発酵の力で株の状態を整え、より甘くコクのある果実に仕上げている。

栽培品種は「紅ほっぺ」、「章姫<sup>あきあ</sup>(赤・白)」、「あまおとめ」、「やよいひめ」、「もういっこ」の5品種。完熟収穫・直売所出荷を前提に、甘さ・硬さ・日持ちのバランスを重視して選定している。以前は新品种を試すこともあったが近年では、少し前の評価の高い品種を見直し、数年かけて深く栽培している。

そのなかでも特に中村さんの一押しは2008年に品種登録された宮城県育成の「もういっこ」。強い甘みと余韻のある後味で、名前の通り「もう一個」と手が伸びるおいしさが魅力だ。

一方で、経営環境は厳しさを増す。受粉に欠かせないミツバチは温暖化の影響で確保が難しく、猛暑時は遮光しても室温が下がらず開花遅延が発生。急激な寒暖差も生育を阻害する。さらに、資材費・燃料費の高騰、20年以上使用する施設設備の更新負担も重い。ビニール張替えや機械故障への備えなど、日常的な点検は欠かせない。

農繁期を終える10〜11月は、束の間の休憩時間。趣味の釣り、とりわけ西湖でのヒメマス釣りに没頭して英気を養う。

中村さんの目標は「もっと味を良くしたい」に尽きる。現状に満足せず、新技術や助言も柔軟に取り入れながら、自分の栽培スタイルで理想の味を追求し続ける考えだ。

挑戦心と探究心、そして地道な努力。環境の変化や課題に向き合いながらも理想の味を追い求める姿勢が、中村さんのイチゴのおいしさを確かなものにしていく。



ハダニの天敵ミヤコカブリダニが入ったバンカーシート※

※バンカーシートは天敵となる虫の生存・増殖を助ける封筒型シエルトです。