

職員がやってみました!シリーズ

堀江ファームでイチゴの出荷作業を体験してきました!

お客様に分かりやすいよう、品種ごとに分けて、少し離して置いてあります。



秋川ファーマーズセンター  
営業時間AM9:00~PM17:00

秋川ファーマーズセンターへ開店前に出荷しました。イチゴはレジの前のミニトマトの棚のとなりにあります。普段は20パックほど出荷するそうです。



イチゴの受粉に欠かせないマルハナバチ。元気に飛び回り、お仕事していました。



イチゴ狩りのお客さまが来るため、大きなゴミを集め、床を掃き掃除しました。

ハウスに戻り、実をとり終わった茎(花がら)を摘み取ります。ハウス全体で3,650本の苗が植えられています。一株一株見て回りながら取り除きました。



二瓶 実里 堀江 賢吾さん 小森 みずほ

秋川ファーマーズセンターの西側にあるハウスでイチゴを栽培する、堀江賢吾さんの堀江ファームでイチゴの出荷や花がら摘みの作業を体験させていただきました。この日は、贈答用に依頼されたイチゴと、秋川ファーマーズセンターへ出荷するイチゴを準備しました。



堀江さんから、イチゴの詰め方を教わりました。大きめのイチゴを下に並べて土台にし、グラムを計りながら上にバランス良く配置します。汚れや傷みがないかもチェックします。

大きさと形の良い完熟したイチゴを厳選し、品種ごとに収穫します。

バランスよくできました。

堀江ファームで栽培しているイチゴの主な品種と特徴



よつぼし

甘み・酸味・風味のバランスが良く、おいしさは四つ星☆☆☆級



あき 姫

酸味が少なく、柔らかめでジューシー。小さいお子様におススメ



紅ほっぺ

強い甘みが程よい酸味が特徴。ほっぺが落ちるようなおいしさ



堀江ファームのイチゴ狩りは「じゃらん」で1月中旬から5月上旬まで予約ができます。←予約はこちら

やってみて!  
イチゴを傷つけないよう、取り扱いにはとても気を使いました。高設栽培のため作業しやすく、2月の取材時でも施設の中は28度と暖かく、暑くなると上から自動でミストが出てきて快適でした。その分、施設費や燃料代が掛かることも実感しました。いただいたイチゴはとてもおいしかったです。堀江さんありがとうございました。



イチゴは傷みやすいので、触れる回数をできるだけ少なく、気を使いました。品種のシールは上に、バーコードは下に一列になるように、見た目にも気を配っています。



パック詰めされたイチゴにフィルムを貼ります。ゴミや傷みがないかも再度チェック!品種名のシールとバーコードシールを貼ります。

