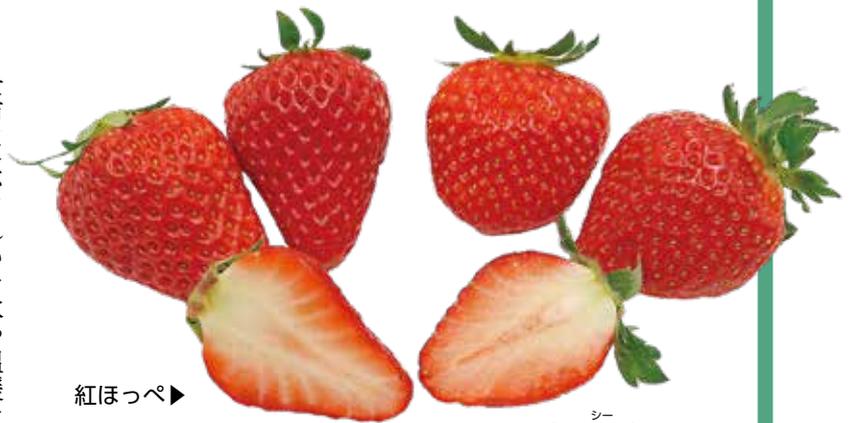


まちかどネットワーク

富 士市には、きれいな水や温暖な気候、豊かな土壌といったイチゴ栽培に適した環境がそろっており、富士北地区や岩松北地区などの平野部を中心に、約90年前からイチゴ栽培が行われています。主に栽培されている品種は、「きらび香」、「紅ほっぺ」、「章姫」の3種類。市内で流通しているほか、東京や長野にも出荷され、高い評価を得ています。11月下旬から5月にかけて出荷され、旬の季節には直売所や、ビニールハウスの近くにある自動販売機でも目にするようになります。

現在市内では約30軒のイチゴ農家が生



紅ほっぺ▶

▶おいCベリー

甘酸っぱくてみずみずしい！ 富士市のイチゴ

産・販売をしています。4月の苗づくりに始まり、ビニールハウスの整備や苗の手入れなど、一年を通じて大切に育てられ、傷がつかないように丁寧に収穫されます。また、近年は高さ1メートル程度のベンチ上に苗を設置する「高設栽培」を行う農家が増えています。

伝法にビニールハウスがある菅谷農園では、甘くおいしいイチゴを育てるために、最新の技術を取り入れて栽培しています。ビニールハウスの中には、温度や湿度、二酸化炭素濃度などを感知するセンサーが設置され、イチゴにとって適切な環境を保つよう、それぞれ自動で調整されるようになっていきます。高設栽培は、従来の土耕栽培に比べ、管理や収穫を効率的に行うことができます。兄弟でイチゴの栽培に取り組む菅谷正太郎さんは「今までも水やりは自動化されていましたが、温度などの環境を保ち続けるためにはハウスに付きつきりで世話をする必要がありました。今はそれぞれの状態を数値化してスマートフォンからも確認できるので



▲光合成を促進するため、二酸化炭素を供給するチューブを全ての台に設置

確認できるので

安心です」と語ります。

菅谷農園では、市内で多く栽培されている「紅ほっぺ」のほかに、県内でも珍しい「おいCベリー」という品種も栽培しています。「おいCベリー」は、ビタミンCが豊富で甘みが強く、完熟状態でも日持ちするそうです。菅谷さんたちはより甘いイチゴを出荷するために、完熟状態での収穫にこだわっています。

冬に負けない身体づくりのためにも、市内で栽培された新鮮でおいしいイチゴを食べてみませんか。

問合せ／農政課 ☎(55)2781



▲兄の菅谷 正太郎さん(左)と弟の真二郎さん



▲高設ベンチでの栽培