

# 伊豆食へる通信

2017年

1 月号

# 食

甘酸っぱい香りを漂わせて

色・味・香りの三重奏

いちご

# いちごのこことを聞いてみました

取材先：神田農園 三代目・神田直巳さん



伊豆の国市  
菰山

特集

いちご

## いちご狩りをやめた、 神田農園

伊豆半島、特に伊豆の国市にはいちご狩りを楽しめる農園が多くあります。シーズンには観光バスが何十台も止まる大型の観光農園もあれば、家族経営の小さな農園まで。

2年前まではここ神田農園もまた、そんないちご狩りを楽しめる農園のひとつでした。

丹精込めて育てられた美味しいいちごが評判を呼び、いちご狩り営業期間には多くのお客さんを迎えました。「大きいね」「甘いね」「おいしいね」そんな声がハウスに響き、いちごを頬張る笑顔が溢れ…今でもハウスの入口には、かつての受付カウンターが残されています。

しかし現在、神田農園ではいちご狩りの営業を行っていません。

「(いちご狩りの最盛期には)うちのいちごが欲しいと言ってくれる人に、うちのいちごを届けられなくなるってことがあって。(注文を受けた数に対して収穫

数)足りないときは他の農園に買いに行くようになって。だけどそれって、おかしいじゃねえかと。俺、なにやってるんだと。」

神田農園の三代目・神田直巳さんはそう教えてくれました。その表情には、神田農園のいちごを求める人に応えたい、美味しいいちごを届けたい、そんな信念がはっきりと浮かんでいました。

さらに栽培に加え接客の人手がかかることもあり、2015年の春を以て神田農園ではいちご狩りの営業を終了したのでした。

けれど、神田農園のいちごの美味しさを知っている人びとは、その味を求めて直売に足を運びます。中には10年以上の付き合いのお客様も。「大きいね」「甘いね」「おいしいね」の声は、今も神田農園から響いているのです。

## 養蚕、酪農、そして いちご農家3代目へ

かつて伊豆の国市では「養蚕」が盛んに行われていました。神田家も長く養蚕を生業としていましたが、国内養蚕業の縮小、狩野川台風の大きな被害も受けて廃業。稲作や酪農を行っていたいちごの栽培を始めたのは今からおおよそ60年ほど前、直巳さんの祖父の代からだそうです。

観賞用としての栽培が主流であったいちごが、食用として一般に流通をし始めたのは戦後のことでした。伊豆でのいちご栽培が本格的に広がりを見せたのは昭和30年代と言われており、昭和45年ころにはハウスでの促成栽培が始まっています。

直巳さんは昭和49年生まれ。神田家がいちご栽培に力を注ぎ、また伊豆・菰山地域のいちご栽培が最盛期へと向かう時代に育ったのです。

「自分は生まれたときから(いちご)農家だから。長男が跡継ぎだってずっと

言われてたこともあるし、どこかよそへ勤めて働くっていうのはやりたくなかったから。」

学生時代から柔道に打ち込み、現在も更なる高段を目指し鍛錬を積む傍ら、地域の柔道指導者としても活躍している直巳さん。その第一印象を一言で表せば「屈強」。

農業には体力が必要。「生きもの」を相手にすること、1年を通して続く作業は決して楽な仕事ではありません。また、作物の成長にあわせた対応も重要。天気、気温、病気、害虫…あらゆることに気を配り、その状況にあわせた判断が求められるのです。

いちごハウスをまわり、葉や花を見て歩くとき、直巳さんの表情は厳しくも優しい。

カートに腰掛け、いちご一粒一粒を収穫するとき、直巳さんの眼差しは鋭くも温かい。

そしていちごを語るとき、その言葉は誠意に満ちています。



## 伊豆の蜂が作る、 美味しいいちご

私たちが神田農園にお邪魔した12月初旬、まず初めに案内してもらったのは収穫前のハウスでした。お日様に温められたハウスには可憐な白い花、赤くなる前のいちご、そしてたくさん蜂が飛び回っていました。

いちご栽培には欠かせない要素はいくつもありますが、蜂もそのひとつ。

いちごハウスで働くのはミツバチ、マルハナバチ。外界から切り離されたハウスの中では自然交配は望めないため、いちご農家はハウス内に蜂を放し、より自然に近い形での受粉交配を促すのだそう。この受粉交配がいちごの大きさや形を決めるといいます。

花から花へと飛び回り、蜜を吸いながら受粉交配を助ける蜂は、いちご農家の大切なパートナーなのです。

ハウスに降り注ぐ陽光に照らされた一輪のいちごの花に蜂がとまる。いちごの苗が吸い上げた水が、しずくとなって花

や葉に光り揺れる。しばらくするとまた飛び立ち、隣の花へ。

実に美しく、豊かな景色の中で美味しいいちごが育まれているのです。

## いつでも 「いちご農家1年生」

いちごはデリケートな果物。栽培には時間も手間も、コストも掛かるといいます。

いちごの収穫は10月～6月頃まで。苗の栽培を含めれば、ほぼ1年中いちごに関わる作業をしていることになるのですから、それはそれは大変な作業です。

「いちご栽培は苗づくりが9割」とも言われ、大変に気をつかう作業。3月末には苗づくりを始め、7月頃に完成。できた苗は一度冷やして植え付けに備えます。

また、多くの農業がそうであるように、いちご栽培もまた害虫や病気との闘い。炭疽病、ウドンコ病などの病気、ダニやハエ、蟻などの害虫はいちごの大敵です。

現在、神田農園では農薬の使用を必要最小限に抑えるために、「天敵」を利用した駆除を採用しています。例えばいちごの養分を吸って成長を妨げるハダニには、そのハダニを捕食するミヤコカブリダニを農園内に放飼することで駆除をするのだそう。

「少しでも（農薬や化学肥料の使用量を）減らしたい。そのために、ここでできることをやる」

光合成細菌の活用も、そのための策。光合成細菌は根に活力を与え、病気を防ぎ、余分な農薬を吸い上げる効果もあるそうです。また、果実の味、艶等にもよい影響をもたらすとか。

水にも、並々ならぬこだわりが。その土地の水本来の力を引き出すという活水器を導入し、マイナスイオン水をいちごに与えているそうです。

「今年で就農15年目。だけど、いつでも1年生の気持ち。天候も育ち具合も、毎年違う。試行錯誤の連続だけど、美味しいって言ってくれる人がいる。神田

農園のいちごが欲しい、うちのじゃなきやだめだって言ってくれる人がいる。それが嬉しいよね。」というのは直巳さんの言葉。

現在4歳と2歳のお子さんたちも、お父さんの作るいちごが大好きなんだそう。いちごのこと、いちごを注文してくれるお客様のこと、家族やお子さんのことを話すとき、誠実で明るくてそして本当に嬉しそうなお顔をされる直巳さん。取材に訪れた私たちはたちまちファンになってしまいました。

神田農園のホームページには「健康ないちごづくり」という一文があります。

「天・地・水、本来の力に感謝して、人にやさしい・地球にやさしい栽培」

神田農園のいちご、その志あつての美味しさなのですね。

※参考

「地域の特産物(いちご)伊豆の国市・函南町・三島市・裾野市」

<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/sa-720/tokusan/itigo.html>

「イチゴにおける天敵(チリカブリダニ及びミヤコカブリダニ)利用技術」  
[https://www.pref.kagoshima.jp/am08/chiki/hokusatsu/sangyo/nougyou/gijutsu/documents/keieitaih18\\_04\\_1\\_yasai\\_ichigo.pdf](https://www.pref.kagoshima.jp/am08/chiki/hokusatsu/sangyo/nougyou/gijutsu/documents/keieitaih18_04_1_yasai_ichigo.pdf)

「光合成細菌(主としてRhodobacter capsulatus)の農業、畜産、環境、水産への応用」

<https://www.sbj.or.jp/wp-content/uploads/fil>



# そのひと粒ひと粒に たっぷりの愛情を注いで。

1	2	4
	3	
5	6	7
8	9	10
11	12	13

1. 神田さんの娘さん。いちごを食べると自然と笑顔がこぼれちゃう。 2. 神田夫妻の結婚指輪を合わせると、なんと「いちご」が現れます！  
3. 神田農園から見える富士山。 4. 今は販売してない伝説の「ニラポット」。いちごの苗を育てる。 5. 白くて可愛いイチゴの花。朝露が眩しい。  
6. 花粉をたくさんつけたミツバチ。 7. ミツバチが受粉しないと、きれいな丸いちごが出来ないとのこと。 8. うまく受粉が出来なかった花は摘み取ります。  
9. いちごを収穫するのに使う車。ひとつひとつ丁寧に手で摘み取る。 10. 高設養液栽培と呼ばれる。 11. 出荷作業もひとつひとつ丁寧に。手作業で優しく送り出します。 12. みずみずしい神田農園のいちご。 13. 結婚式で友人からプレゼントされた「I♥いちご」の帽子。

## いちごの「旬」はいつだろう？

神田農園では10月～6月頃まで、いちごの収穫を行っています。私たち「秋だなあ」と思う頃には、スーパーマーケットでバック詰めの一いちごを見つけることができますよね。

では、その期間がいちごの旬ということになるのでしょうか。

神田さんにお伺いしたところ、いちごの出荷量のピークは12月と2～3月頃とのこと。12月はクリスマスケーキのために需要が膨らみ、2～3月頃は収穫量が安定するために出荷量が増えるそうです。

また、いちごは品種改良が盛んな果物で、その品種によっても収穫時期が異なります。現在はハウス栽培の技術が進歩しており、求められる時期に美味しいいちごを出荷できるようになっているそうです。

言い換えれば、神田農園のいちごは私たちが味わうそのときこそが「旬」ということになるのかもしれませんがね。

## いちごは「上」から食べる！

いちごを食べるとき、みなさんはどこから食べますか？上（へた）から？下（先端のところがほう）から？真ん中から？

それとも丸ごとがぶりと？

神田さんのおすすめは「上」から。

いちごは先端に行くほど甘みが強く味が濃くなるそうです。へたに近い部分は爽やかな酸味と瑞々しさが味わえるので、まずはへたに近い上から食べ進めれば、爽やかで甘～いいちごを余すところなく味わえるんですよ。

自宅でお召し上がりになるときはもちろん、いちご狩りに出かけたときにもぜひお試しください。

## いちごの「友」いろいろ

そのまま食べて美味しい神田農園のいちごですが、一緒に食べることで様々な美味しさに出会えるのも楽しみ方のひとつです。

一般的には練乳やお砂糖をかけて食べることが多いかもしれませんが…

神田農園のいちごのようなくっきりとした甘さのいちごには「チーズ」を合わせるのもおすすめです。クリームチーズやマスカルポーネチーズと一緒に味わえば、いちごの甘さ、酸味に加えてリッチなコクも楽しむことができます。

また、「生クリーム」や「ヨーグルト」との相性も抜群！フレッシュないちごに添えるだけで、最高のスイーツを味わう

ことができますよ。

大人の寛ぎタイムやちょっとしたパーティにもぴったりなのが、本誌編集長・飯倉おすすめ「シャンパン」とのマリアージュ。

アルコールとフルーツの組み合わせは、その見ためや味わいだけでなく、アルコールの刺激から胃を守るという役割をフルーツが果たすそう。いちごと一緒なら、美味しくてつついグラスを空けてしまっても安心？かも。

気軽に楽しむなら、スパークリングワインでもぜひお試しを。おしゃれで美味しい、とっておきの時間をご自宅でもお楽しみください。

## いちごは「冷凍」できるんです

旬の時期にもぎたてのいちごを食べるのがやっぱり最高！でも1年を通していちごを食べられたら…それも魅力的ですよ。

そう思ったら、ぜひこの春は「冷凍」いちごにチャレンジしてみてください。

作り方は簡単、いちごをフリーザーバッグに入れて冷凍庫に放り込むだけ。いちご丸ごとでもOKですが、スライスしておけば解凍後がラクチンです。

冷凍庫で保管すればおおよそ1年は美

味しさを保てるそうですよ。

冷凍いちごはそのまま食べても美味しいし、ミキサーでジュースやスムージーにするのもおすすめ。こちらもヨーグルトや、牛乳と合わせても美味しくいただけます。

夏の暑い時期にはカキ氷もぜひお試しください。冷凍いちごをそのままカキ氷器にかけるだけ。練乳をひとたらしすれば「本物いちごミルク」の完成です。

いちごを冷やすと甘みを感じにくくなるので、ちょっぴり甘さやコクをプラスしてあげるのがポイントですよ。





## いちごの花と歴史薫る、ここは伊豆「葦山」の地。

### 神田農園は3代続くいちご屋さん。

神田農園の歴史は60年以上ということなので、終戦後ビニールハウス栽培が確立され、いちご栽培が全国に普及し始めたころからということになります。苗の植え付けから手入れ、収穫、パック詰めなど、作業は神田さんご夫婦だけでなく、ご両親や妹さんも一緒に行うそうです。いちごのビニールハウスが立ち並び富士山が望めるのどかな風景の中、家族みんなでいちごと向き合う素敵な光景が目に見えます。

そんな神田農園があるのは伊豆半島の真ん中あたり、伊豆の国市の「葦山」というところです。周辺にもいちご農家は多く、葦山地区には現在150件ほどあり、生産量は静岡県で1・2を争うほどだそうです。

この地区は一昨年、世界遺産として登録された「葦山反射炉」があることでも有名です。晴れた日にはこの反射炉と富士山を同時に観ることができ、『ダブル世界遺産』をフレームに収めることもできます。

また江戸時代の代官屋敷で、当時の武士の文書類・書画・武具を始めとする様々な品も展示されている「江川邸」も葦山反射炉から程近くにあり、国指定重要文化財となっています。新鮮ないちごと、この景色を堪能しに、伊豆にいらっやいませんか？



葦山反射炉



江川邸

# 季節の和菓子みやこ庵



沼津市沼北町に店舗を構える、季節の和菓子みやこ庵。  
代表の中西さんは地元の食材に拘り、より安全で美味しい和菓子を心を込めて作っている。  
一番人気はどら焼きだが、中西さんの高い技術力で作るキャラクターや季節の練切も話題のお店だ。  
神田さんとの出会いは、地元金融機関のビジネスマッチング。  
中西さんは常日頃から、いちご大福のいちごは鮮度が命と考えていた。神田さんは、新鮮で美味しいいちごを1人でも多くの人に食べてもらいたいと思っていた。まさに、ふたりの想いがマッチした瞬間だった。  
神田さんのいちごが美味しいのは当たり前なのだが、いちごに対して一途で真面目な神田さんの人柄に惚れ込んだ。それから、みやこ庵さんで使用するいちごは全て神田さんのいちごとなった。

## いちご大福といちごミルクもち

みやこ庵には通常の“いちご大福”と新発売の“いちごミルクもち”の2種類のいちご大福がある。  
沼津へお越しの方は、是非、2種類ともご賞味ください。



いちご大福は自家製のこし餡と2Lサイズのいちごをやわらかいもちで包んでいる。上品な甘さのこし餡といちごの酸味が相性抜群。



いちごみるくもちはミルクあんとMサイズのいちごを羽二重ぎゅうひで包んだ一品。お子様でも食べやすいサイズがうれしい新感覚のいちご大福。



## 季節の和菓子みやこ庵

〒410-0058  
静岡県沼津市沼北町2-7-1  
TEL:055-919-0902  
Facebook  
<https://www.facebook.com/darumakarintou/>



いちごのフレッシュジュース



いちごのパロー

## いちごのスイーツ

## ぱりえ〜しょん



いちごのパフェ



協力：四季酒草 風土



いちごのアイスクリーム



# 編集後記

伊豆食べる通信第4弾「いちご」をお買い上げ頂き本当にありがとうございました。お味はいかがでしたでしょうか？

今回の発送に関してこのいちごの生産者の神田直巳さんとは何度も何度も打ち合わせをし、決定させて頂きました。

そんな神田さんとの出会いから今回は書いて行こうと思います。

## 「いちごとモエシャンドン？」

神田さんとの出会いは3年程前、彼のいちごハウスで夜にいちご狩りをさせて頂いたのがきっかけでした。しかもただのいちご狩りではなく「いちご畑でモエシャンドン」という普通では考えられない企画だったのです。

そもそもなぜこのいちご畑でシャンパンを飲むことになったかと言えば、編集長である私が1990年に上映された“プリティ・ウーマン”という映画の中で、ジュリア・ロバーツがいちごとモエシャンドンを一緒に食べているシーンが頭から離れず「1度これをやってみたいんですね！」という願望を口にした所、友人である株式会社ハイスベックの諸星社長が「え？キヨさん、それやってみようよ！すぐ直巳君に電話してみるよ！」という事になりいちご狩りをさせて頂くことになったんです。しかしもうひとつ問題が・・・それは「モエシャンドン」。そこで静岡は三島にある株式会社和楽の川名社長にご相談させて頂いたとこ

ろ、「夢があるね！やってみようよ！」と即答を頂きこの企画が実現したのです。この3名の方がいなければこの夢のような企画は実現しなかったですし、「やはり想いは言葉にするべきだ」と感じました。企画を主催して頂いた諸星社長には本当に感謝です。

## 「いちごへのこだわり」

シャンパンの企画は2年間させて頂いたのですが、その翌年からは開催を断念して来た経緯があります。本文にもありますが、神田農園のいちごは「水」にこだわり、土にこだわり、味にこだわり、と多くの「こだわり」のあるいちごで、その美味しさは多方面から注目されています。そのためファンが多く、特に地域のお店や旅館からひっぱりだこの「いちご」なのです。このファンの皆さんへ確実にお届けするために「いちご狩り」を断念し、生産に集中する事で供給量を保っているというのが神田農園の「こだわり」なのです。そんな一品を今回皆様にお届けしようと、何度も神田さんと打ち合わせをし、最後に出した答えが今回お届けするこのサイズのいちごでした。

## 「いちご狩りの話し」

皆さんいちご狩りへ行かれたことがあるでしょうか？伊豆には多くのいちご狩りスポットがあります。

行かれた方は少しイメージして頂ければと思うのですが、様々なサイズ、色のいちごが目前にあったら「赤くて大きいいちご」を選ぶ方が多いのではないのでしょうか？

よくいちご狩りのビニールハウスの中でお子さん達が「あ！大きいいちごあったよ！」とはしゃぎながら嬉しそうにしている姿を目にします。もちろんこのいちごも美味しい！しかしここで「もうひとつ」のいちご狩りの楽しみ方を皆様へご提案します。

それが「白いちご」。これはいちご狩りに来なければ絶対に味わえないものなんです。一体なんなのかというと、赤くなる前のいちごのことを言います。「そんな美味しいの？」と思われるでしょうけれども、実はこれが最高に「美味しい！」のです。いちごという感じではなく味としては「青りんご」。食感としては「カリッ」と音を立てる様な何とも表現しにくいものなのですが、これが格別な味なんです！（白いち

ごも神田農園で食べている時にある人に教えて頂いたんですが）。

まだ試したことがないよ！という皆様「いちご狩り」を体験してみたいかでしょうか。神田農園ではいちご狩りはできませんが同じ地区に多くのいちご狩り農園がありますし、いちごのビニールハウスから約1kmの所には世界遺産の「韮山反射炉」もあります。車で約1時間行けば早咲きで有名な「河津桜」も2月中旬から咲き乱れます！

これを機会にぜひ、今年の春は伊豆で！お過ごし頂けたらと思います。

ではまた次号でお会いしましょう！



海にも山にも恵まれている伊豆にはおいしい食材がたくさんあります。その中でも人気食材として名高いキンメ。次号の伊豆食べる通信4月号は創刊1周年を経て、本誌では初の伊豆の東海岸の食材を扱います。

編集会議でもいつも話題になりつつも『キンメは高価だし難しいよなあ』と二の足を踏んでました。ところが熱烈交渉の末に、今や『稲取キンメ』としてブランド化した稲取産のキンメを扱うことに成功！！しかも届いてびっくりなこと間違いなし！！フォトワークショップもここでは書けない何かが起こりそうですよ！！乞うご期待！！

次号特集

4月8日締め切り

2017年

4月号

# 金目鯛

次号特集の食材「金目鯛」を撮影する  
フォトワークショップを開催します

日程：2017年1月29日(日) 料金：2,980円

時間や場所等の詳細、およびお申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで  
<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします  
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

# <http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信

Mail: [izu@taberu.me](mailto:izu@taberu.me) Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <http://www.facebook.com/izutaberu>

発行人：飯倉清太 発行元：NP0 サプライズ（静岡県伊豆市修善寺75） ☎ 0558-99-9141 平日のみ9:00～17:00

写真：武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター：小早川泰子、武智一雄、森嶋康代、高橋いづみ、田足井美帆 Webサイト：加藤龍（株式会社アーティスティックス） イラスト：水田彩生  
協力：季節の和菓子 みやこ庵・四季酒菜 風土 印刷：いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE