

Farm products

農産物

管内の 農産物

佐伯区五日市町石内のイチゴ



たっぷりの愛情で真っ赤に大きく育った、
甘みと酸味が自慢の

石内のイチゴを紹介します。



両親の代から始まり、60年の歴史を重ねる本田家のイチゴ栽培は、引き継いだ義則さんご夫婦がさらに歴史を刻みます。10月4日に定植した400本の「紅ほっぺ」の収穫は、12月中旬から始まり5月上旬まで続きます。

平成元年に普通のイチゴの5倍もの重さの、誰もが驚く170gの大粒がなり、新聞にも取り上げられました。イチゴを成長させたのはやはりこだわりの土。本田さんは、牛ふんや落ち葉を3カ月発酵させた堆肥を使用、さらに良いと思えば海藻の堆肥を試すなど、有機質肥料を主体とした土づくりを心がけます。収穫時にイチゴの実を傷つけることのないよう畦間の通路の間隔はしっかり60cm以上あり、収穫時の四輪車も楽々通り

抜けることができます。気を抜くことができないうでリケットなイチゴを、追肥や水管理で機嫌をとりながら大切にやさしく扱う本田さんの姿は「紳士」そのものでした。「石内土曜朝市」や「農彩館 五日市ファーマーズマーケット」で販売される本田さんのイチゴですが、朝市では争奪戦が繰り広げられるほどの人気商品となっています。口コミで広がった評判で家まで買いに来られたり予約が入ったりと出荷まで追いつかない日もあります。「栽培を続けるか考えるようになったが、イチゴが赤くなるのを待ち、よるこんでくれる人たちの存在が続けさせてくれる」と本田さんは少しうれしそうに話します。



〈食材提供者〉
佐伯区五日市町石内 本田 義則さん



デザートのような
フルーティーサラダ

イチゴのカプレーゼ

材料(4人分)

- ・イチゴ……………6個
- ・モッツアレラチーズ……………1個
- ・バジル……………3枚
- ・バルサミコ……………大さじ1
- ・オリーブオイル……………大さじ1
- ・塩・黒コショウ……………少々

作り方

- ①イチゴはヘタを取って2~3枚のスライスにする。
- ②モッツアレラは1cmの厚さの半月切りにする。
- ③お皿にバルサミコを垂らし、その上にイチゴとモッツアレラを交互に並べる。
- ④③にオリーブオイルをかけ、塩・黒コショウを振り、ちぎったバジルを散らす。

(制作：イーファム)



通路側に実が揃って着いた一番果。収穫作業を少しでも楽にと、定植時には苗の植え付け方向に気を配ります。

