



鈴木 光雄さん (館山市豊房地区)

親から引継ぎ就農した。

いちごの栽培を主軸に、父島の知人に苗木をもらった事がきっかけでパッションフルーツの栽培に平成18年から着手し、現在はドラゴンフルーツの栽培も行っている。

【いちご狩り】

期間:1月上旬～5月(GWまで)  
4月は土・日・祝祭日限定  
営業時間:9:00～15:00  
休業日:不定休  
場所:豊房いちご園  
住所:館山市大戸16番地  
駐車場:有  
予約:電話 or 直接訪問  
20名以上は要予約  
当日受付も可能  
連絡先:0470-22-4717



○栽培作物について  
いちごパッションフルーツ、ドラゴンフルーツの他に  
お米も作っています。  
○パッションフルーツの品種について  
パッションフルーツの品種は、『台農1号』を育てていま  
す。台農1号は、パープル品種とイエロー品種を掛け合わ  
せた品種で、甘味と酸味のバランスが良い品種です。  
○栽培のスケジュール&栽培の大変さ  
ハウス5棟で栽培を行っています。接ぎ木栽培を行って  
おり、4～5年ぐらいのペースで植え替えを行い、毎年全  
体の3分の1程度更新を行っています。  
パッションフルーツは年2回シーズンがあり、1回目は  
6月下旬～8月上旬、2回目は12月～2月までとなつて  
います。シーズンが終わったら、枝を切り落としてもう一  
度受粉を促すのですが、暑すぎると受粉せずに実がつかな  
くなってしまつので、夏はハウスの中が高温になりすぎな  
いよう注意しています。  
平成18年に栽培を始めましたが、最初に作った際は、  
すっぱくて非常に食べ辛かったです。何とか糖度を上げら  
れないか模索していた時に、いちごの栽培に使用していた  
魚の骨粉に着目しました。これをパッションフルーツに使  
って糖度を上げられないかと考え、試しに肥料で使ってみ  
たところ驚くほど甘味が増しました。今では孫の好物にな  
るほど美味しく育てることができるようになりました。

【加工品の紹介】

鈴木さんの作ったパッションフル  
ーツやドラゴンフルーツは加工品とし  
ても楽しむことができます！  
下記店舗で購入可能です  
『館山フルーツ工房』  
住所:館山市館山1024-3  
営業時間:10:00～18:00  
定休日:不定休  
問い合わせ:0470-29-5090  
鈴木さんのパッションフルーツ  
(百香果)とドラゴンフルーツを使っ  
た、やさしい甘味の無添加ジャム



○収穫量について  
年間700kg～800kg収穫しています。パッションフル  
ーツは熟すと地面に落ちるようになっており、熟した実をタオル  
で一つ一つ丁寧に拭いて出荷しています。  
おすすめの食べ方  
真二つに切って、そのままスプーンですくって食べるのが美  
味しいです。酸味が苦手な人もいると思うので、ヨーグルトに入  
れて食べるのとまるやかな口当たりとパッションフルーツの食感を  
楽しむことができます。また、追熟させる場合は、20～25  
の室内で直射日光や冷暖房の風が当たらない場所に3～7日程度  
置いておくと、表面にシワが出てきて甘みが強くなるので、酸味  
が苦手な方におすすめの食べ方になります。  
今後の展望について  
現状維持と言いたいところですが、3列で栽培していたのを4  
列の栽培に変えたことで、実質ハウス1棟分の栽培を追加しまし  
た。とても大変ですが、より多くの人にパッションフルーツを味  
わってもらえるよう頑張ります。  
消費者の皆様へ一言  
健康や美容に良いと言われる「カロテン」が豊富に含まれた  
フルーツです。沢山の人が食べてもらいたいのので、まずは味を知  
ってもらえればと思います。市場への出荷を行っており、『イオン  
館山店』で置いてあったよ」と、家族や知人から聞ききました。是非  
店頭で見かけた際には手に取っていただくと大変嬉しいです。  
これからも皆様に美味しいと言ってもらえるよう頑張ります。