



館山市館野地区 石井 昭一さん

高校卒業後、東京や神奈川へ行き、

航空電装整備会社や飲食店、自動車用品販売会社に就職。

両親に農業を継いで欲しいと言われ、就農した。

作付面積を拡大させつつ、いちご狩り農園の運営を行っている。

## 【購入可能な直売所など】

### ●『道の駅グリーンファーム館山』

営業時間：9：00～17：00

住所：館山市稲 274 番地

TEL：0470-29-7015

定休日：なし(臨休あり)

### ●『JA グリーン館山店』 農産物のみ

営業時間：9：00～17：00

住所：千葉県館山市安布里 448-1

TEL：0470-30-9211

定休日：1/1～3、毎月第2水曜日

### ●『海のマルシェたてやま』

加工品のみ

営業時間：9：00～17：00

住所：館山市館山 1564-1

TEL：0470-28-4926

定休日：不定休

## 【販売情報】

上記直売所にて、石井さんの作った農産物や加工品を販売中です。

直売所では春・夏にアスパラガスやトマトの試食を出しながら販売しています。

採れたての美味しさを是非味わっててください。



いちご苗定植終了直後から育苗が始まり、いちご苗は病気予防の観点から元親株の更新を行います。10月から11月に種苗会社から購入した苗と自家増殖させている苗を合わせて1次増殖を行い、9月に定植する苗を夏場に育苗します。いちごは1作行つのに約1年半と手間と時間のかかる農産物です。いちご狩りの集客人数は、年間1万人を目安に頑張っています。旅行宿泊予約サイト『じゃらん』と連携して、いちご狩りの予約も3年ほど前から始めました。予約していただくことで、収穫の際にいちご狩り用に残しておくいちごの数を正確に把握できるようになり、ロスの軽減につながっています。

○おすすめの食べ方  
いちごはヘタに近い部分の栄養価が高いと言われています。甘味は実の先端の部分が一番強く感じることが出来ます。おすすめの食べ方として、まずヘタを取りヘタの付いていた部分から食べて最後に舌の上で先端の一番甘い部分を感じるようにすると、より一層いちごを美味しく食べることが出来ます。  
○いちごの魅力について  
本当が冗談かはさておき、1が5になる果物(分類は野菜です。労力は大変ですがその分大きな成果があります。栽培日数は長いですが、半年で1年の収入の半分以上が稼げます。その代わり出荷までに収穫・予冷(収穫後に実の温度を下げることににより、実の果皮を引き締めバック詰めの際に傷みづらく、日持ちするようになります。)、色やサイズの選別作業、バック詰め、出荷と手順が多く手間が非常にかかる農産物です。  
○現在力を入れていること&今後の展望について  
農薬の使用についてですが、いちごの持っている力を最大限引き出せば、そこまで大きく農薬に頼る必要は無くなると思います。PM農法(農作物に有害な病害虫・雑草等を利用可能な全ての技術を総合的に組み合わせ防除すること。の一環で、天敵を入れて、悪さをする虫を食べる虫を導入することで、農薬使用を低減しています。また、葉面散布を用いて、根域だけでは不十分な栄養素を葉からも入れてあげることによって、健全な株の育成に努め、イチゴの持っている本来の力を引き出し、農薬の低減を図っています。以上のようなPM農法の導入や、土中微生物の活用、農薬使用の低減、自身の被爆リスク軽減に力を入れています。  
今後の展望についてですが、作業の手伝いに来てくれる人が経験豊富な方ばかりではないので誰でも作業をしやすいような作業環境作りを進めています。経営に関しても利益が上がる状態でのマニュアル化ができれば将来的な経営移譲、M & Aといった形で次世代へ引継ぎができるようになるので、頑張っていきたいです。  
○消費者の皆様へ一言  
美味しいと言っていただけののが一番です。生産者は皆懸命に農業に取り組んでいます。その中で生産物のありがたみを感じて食べてほしいと私は思います。

○栽培作物について  
いちご、アスパラガス、水稲、トマト等の栽培をしています。  
○栽培品種について  
いちごは、『章姫』、『紅ほっぺ』、『かおり野』、『やよいひめ』、『おいこベリー』、『淡雪』、『チーバベリー』、『ほしつらら』、『あまおとめ』や試験品種を含めた10種類の栽培に取り組んでいます。  
○作業人数及び栽培面積  
現在の栽培面積は、いちごが40アール(4000㎡)、お米が700アール、アスパラガストマトが約10アールとなっています。私と両親、数名のパートさんで作業に取り組んでいます。  
○栽培の主なスケジュール&いちご狩りについて  
いちごは9月中旬に定植を行います。定植後にマルチ(畝の表面の土を覆う主に黒色のフィルムシート)をかけます。この作業を行うことで保温・保湿効果を高め、実が土に触れて実が痛むのを防ぐ効果もあります。また、美味しいいちごを育てるには、温度管理がとても重要で、怠るといちごの株から花が咲かず、実が付かなくなり収量が少なくなります。収穫は、早い品種だと12月上旬～中旬にかけて収穫・出荷を行います。1月2日～5月GWにかけて直売所等への出荷及びいちご狩りのシーズンが始まります。

いちご苗定植終了直後から育苗が始まり、いちご苗は病気予防の観点から元親株の更新を行います。10月から11月に種苗会社から購入した苗と自家増殖させている苗を合わせて1次増殖を行い、9月に定植する苗を夏場に育苗します。いちごは1作行つのに約1年半と手間と時間のかかる農産物です。いちご狩りの集客人数は、年間1万人を目安に頑張っています。旅行宿泊予約サイト『じゃらん』と連携して、いちご狩りの予約も3年ほど前から始めました。予約していただくことで、収穫の際にいちご狩り用に残しておくいちごの数を正確に把握できるようになり、ロスの軽減につながっています。

○おすすめの食べ方  
いちごはヘタに近い部分の栄養価が高いと言われています。甘味は実の先端の部分が一番強く感じることが出来ます。おすすめの食べ方として、まずヘタを取りヘタの付いていた部分から食べて最後に舌の上で先端の一番甘い部分を感じるようにすると、より一層いちごを美味しく食べることが出来ます。  
○いちごの魅力について  
本当が冗談かはさておき、1が5になる果物(分類は野菜です。労力は大変ですがその分大きな成果があります。栽培日数は長いですが、半年で1年の収入の半分以上が稼げます。その代わり出荷までに収穫・予冷(収穫後に実の温度を下げることににより、実の果皮を引き締めバック詰めの際に傷みづらく、日持ちするようになります。)、色やサイズの選別作業、バック詰め、出荷と手順が多く手間が非常にかかる農産物です。  
○現在力を入れていること&今後の展望について  
農薬の使用についてですが、いちごの持っている力を最大限引き出せば、そこまで大きく農薬に頼る必要は無くなると思います。PM農法(農作物に有害な病害虫・雑草等を利用可能な全ての技術を総合的に組み合わせ防除すること。の一環で、天敵を入れて、悪さをする虫を食べる虫を導入することで、農薬使用を低減しています。また、葉面散布を用いて、根域だけでは不十分な栄養素を葉からも入れてあげることによって、健全な株の育成に努め、イチゴの持っている本来の力を引き出し、農薬の低減を図っています。以上のようなPM農法の導入や、土中微生物の活用、農薬使用の低減、自身の被爆リスク軽減に力を入れています。  
今後の展望についてですが、作業の手伝いに来てくれる人が経験豊富な方ばかりではないので誰でも作業をしやすいような作業環境作りを進めています。経営に関しても利益が上がる状態でのマニュアル化ができれば将来的な経営移譲、M & Aといった形で次世代へ引継ぎができるようになるので、頑張っていきたいです。  
○消費者の皆様へ一言  
美味しいと言っていただけののが一番です。生産者は皆懸命に農業に取り組んでいます。その中で生産物のありがたみを感じて食べてほしいと私は思います。