

施設名：JA 福岡京築

産品名：あまおう

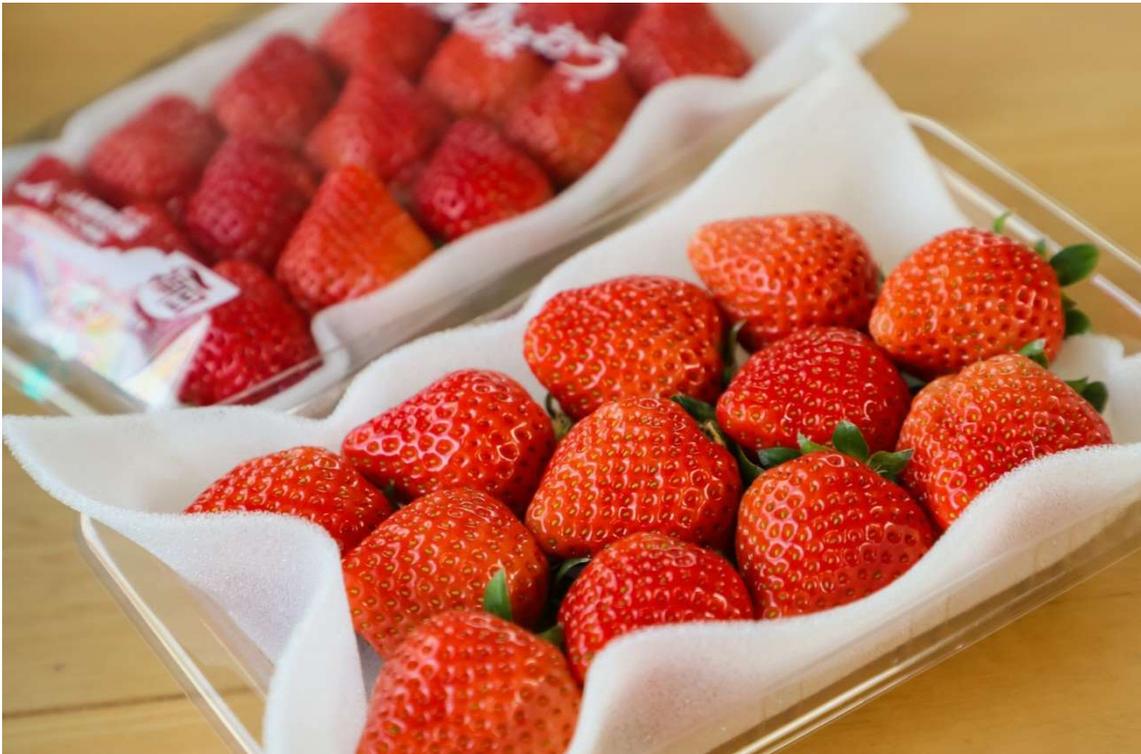
世界に誇るブランドいちご「あまおう」

産地で味わう至福のひとつ

九州の北東部に位置し、温暖な気候に恵まれた福岡は、みかんに柿、梨、ぶどう、桃、いちじくなど、フルーツの特産品を挙げれば枚挙に暇がない。中でも、「あまおう」は、高級いちごとして全国に知られ、今や国内のみならず、海外へも出荷され人気を呼んでいる。

日本一のいちごを目指し、5年の歳月を経て生みだされた「あまおう」。

「あ」かくて、「ま」るくて、「お」おきくて、「う」まいの頭文字をとってネーミング。その名のとおり、赤くて、丸みを帯びた大きな実。瑞々しい果汁は糖度が高く、甘味と酸味のバランスがとれた濃厚な味わい。福岡が世界に誇るブランドいちごの王様だ。



↑大きくて、赤くて丸い、そして甘くておいしい、いちごの王様「あまおう」



↑手のひらで輝く。見るからにおいしそう！

栽培しているのは福岡県のみ。とりわけ、北九州市の南東側にあたる、行橋市・豊前市・京都郡・築上郡から成る京築地区の「あまおう」は、市場で高い評価を得ている。その理由を知るため、行橋市のいちご農家・星野将之さんを訪ねてみた。



↑JA 福岡京築 みやこ地区いちご部会副部会長を務める星野将之さん。5年前に脱サラをして福岡市から移住。妻の道子さんと2人3脚でいちご作りに励んでいる

カルスト台地が広がる平尾台や英彦山からの清流に恵まれ、遠浅で穏やかな周防灘を望む京築地方。温暖な瀬戸内型気候で、もともと農業の盛んな地域だ。



↑約1,800㎡で1万株ほどの「あまおう」を栽培している星野さんの農園。春先3月～4月は、収穫の最盛期を迎える

いちごの生育にとって、環境の良い地域はほかにもある。京築産「あまおう」の品質を支えるのは、生産者の日々たゆまぬ努力。星野さんが最もこだわるのは、土づくり。堆肥、光合成細菌、もみ殻燻炭などを用いた土は、ふかふかと柔らかい。地植えすることで、地中深く根を張り、栄養をたっぷり蓄えて、おいしく育つのだ。

いちご農家を始めて4年の星野さん。「初年度は土がカチカチで、実もあまり大きくなりず、収穫量も散々でした」と苦笑い。

まずは、もぎたてをいただくことに。ひと口かじると、ジュワーっと果汁が溢れ出す。甘味と共に、ほどよい酸味が口いっぱい幸せを運ぶ。いただいたのは「樹上完熟」したもの。文字通り、株についたまま完熟したいちごは、甘

みがより強い。日持ちがしないため店頭に並ぶことは滅多にない。産地ならではの特別な味わいだ。

「あまおう」の収穫期は11月から翌年の5月までだが、1月～2月は寒さの中でゆっくり大きくなるため、糖度が特に増すという。おいしい「あまおう」の見分け方は、名前の通り、赤くて、ぷりっと丸くて、実の大きいもの。ヘタが上に反ったら、収穫のタイミング。もぎると「パツッ」と、音が鳴るのが、おいしさの合図。



↑真っ赤に「樹上完熟」した「あまおう」。艶がよいのもおいしさの証し



↑葉っぱの周りが白いのは、栄養分が行き渡っている目印

食べ方のポイントは、ヘタ側から味わうこと。いちごは先端に行くほど糖度が高くなるので、最後まで甘さが残る。自宅で食す場合は、ビタミンCが損なわれないよう、食べる直前にヘタ付きのまま、流水でさっと洗う。一度に食べきれない場合は、購入後2、3日以内ならヘタ付きのまま冷蔵庫の野菜室へ。

それ以上の日数なら、洗ってヘタをとって、保存袋に入れて冷凍がおすすめ。星野さんは、冷凍したイチゴを、バニラアイス、牛乳、はちみつと一緒にミキサーにかけて、いちごシェイクにするのが、夏場の楽しみ。農家ならではの贅沢な味わい方だ。

土づくりのほかに、日照時間と温度管理が肝。おいしい「あまおう」が実るよう細心の注意をもって管理している。

また受粉を促すため、ハウス内でミツバチを飼育するなど自然の力を活用する。ミツバチが働かないと、形のよいいちごにはならない。



↑ 楽しげに舞うミツバチ。可憐な白い花と戯れているよう

それでも、多少、見栄えのしないものもできる。それらは鶏のときかに似た形状から「鶏冠果（けいかんか）」と呼ばれている。市場には多く出回らないが、京築地区の農産物直売所や道の駅などに並ぶことも。



↑ たまたま出来てしまうという「鶏冠果」。一粒の重さは、通常の粒の3倍ほど

「見た目はよくないかもしれませんが、味はさほど変わりません」と星野さん。「食べ応えがあるし見慣れない形なので、お裾分けすると、近所の子もたちが、とても喜んでくれます」と、満面の笑み。値段も手頃なので、直売所などで見かけたら、迷わず買うのがおすすめだ。

また最盛期は、収穫・パック詰め・出荷のルーティンを1日に何度も繰り返す。繊細ないちごを新鮮なうちに出荷するため、時間との勝負が続く。作業は連日、明け方に及び、寝る間を惜しんで行われる。



↑ 手摘みして収穫後、すぐにパック詰め。すべて手作業で丁寧に心をこめて

収穫と並行して、次に植える苗の栽培も行う。いちごの苗は毎年、すべて植え替えるのだ。収穫が終わっても、土づくりやハウスの屋根の張替えなど、息つく暇がない。こうして愛情をたっぷり注がれて育つ京築産「あまおう」。



↑ハウスの外には、植え替えを待つ新しい苗がスタンバイ

誰をも笑顔にしてしまう魔法のいちご「あまおう」。朝採れのフレッシュないちごが並ぶJAの直売所や道の駅では、運がよければ「完熟」の一品や「鶏冠果」に、出合えるかもしれない。京築地区では、松木農園、豊前フルーツランドなどで、いちご狩りも楽しめる。

#### DATA

JA 福岡京築みやこ地区いちご部会

住所：福岡県行橋市西宮市 5-11-1

TEL:0930-24-2961

FAX:0930-24-6827

(取材日：2019年11月15日)