



特集

奥久慈いちごの季節がやってきた！

常陸大宮市のいちごは、「奥久慈いちご」として常陸大宮さん（産）認証を受けている市を代表する農作物の一つで、12月から5月にかけて出荷されます。

豊かな自然環境のなかで丹精込めて作られたいちごは濃い甘みと実の美しさが自慢です。茨城県オリジナル品種「いばらキッス」・「ひたち姫」はもちろん、自家交配したオリジナル品種など常陸大宮ならではのいちごを楽しむことができます。

また、茨城県いちご経営研究会が年に1度行う審査会「茨城いちごグランプリ」で市内農家が大賞、金賞を受賞しました。糖度や形、色など総合的な品質検査でも高い評価を受けています。

常陸大宮市で栽培されている品種



いばらキッス

茨城県オリジナル品種。酸味と甘味のバランスが良く、濃厚な味わい。バランスの良いいちごを味わいたい方におすすめ。



とちおとめ

栃木県オリジナル品種。甘味が強く、酸味とのバランスが良い。認知度の高い定番の人気品種。



おいCベリー

九州生まれの7粒で1日分のビタミンCが取れるいちご。しっかりと甘さの後にすっきりとした酸味が広がります。



ひたち姫

茨城県オリジナル品種。酸味が少なく、甘味が強い。さっぱりとした食感が特徴。やわらかくて甘いいちごが好きな方におすすめ。



やよいひめ

群馬県オリジナル品種。甘味が強く、まるやかな酸味。果肉が硬めで日持ちがよく、「やよい(3月)」の名のとおり、暖かい時期も安定した味です。

他にも、白い見た目が特徴の「エンジェルエイト」、生まれも育ちも常陸大宮の「京虹」などが栽培されています。

第10回『茨城いちごグランプリ』

大賞・金賞 受賞農家インタビュー

『一般の部』金賞 彦田 真吾さん・結衣さん



「香りを最大限に引き出した本当に美味しいいちごを作りたいです」と語るのは、彦田真吾さん。商社の営業職として働く中、茨城県内のいちご農家と出会ったことがきっかけで、自分でもいちごを作りたいと脱サラ。県内で就農地を探し中、常陸大宮市との縁ができ、2021年に就農しました。彦田さんが現在栽培するのは、いちご農家を志すきっかけとなった農園が栽培していたのと同じ「とちおとめ」のみ。「とちおとめ」の香りを高めようと日々いちごと向き合っています。また、外国へ来たかのような雰囲気が漂う、ハウス隣の敷地では、ヤギとヒツジの飼育をスタートし、将来的にはイチゴと掛け合わせて乳製品の販売などにも取り組んでいきたいそうです。



◀結衣さんこだわりのいちご直売コーナー。蚤の市などで見つけたアンティーク家具や雑貨が並び、おしゃれであたたかな雰囲気が広がっています。

hiko farm
常陸大宮市三美 259-2
電話 080-3706-1583
営業時間 13:00 ~ 16:00 (日曜日・祝日定休)
栽培品種 とちおとめ



『いばらキッスの部』大賞 ^{かの}菅野 大志さん・久美子さん

「『いちご屋』としてこれから先もいちごを扱うプロでありたいです」と語るのは、菅野大志さん。自営業を考える中、長女の誕生をきっかけに、将来を模索。知り合いが農業で生計を立てていることを知り、いちご農家の道を志したといいます。「農業人フェア」への参加によって、茨城県や常陸大宮市と出会い就農。2011年に直売所をオープンしました。「茨城県産のいちごを作り、お客様に選ぶ楽しみを提供したい」という思いから常陸大宮市生まれの京虹など6品種を栽培しています。屋号に「いちご園」を掲げ、農家の立場だけでなく「いちご屋」として「おひさまのいちごBar」も営業する菅野さん。これから先もこの場所で「おひさまのいちご園」を続けることが大切だと語ってくださいました。



おひさまのいちご園

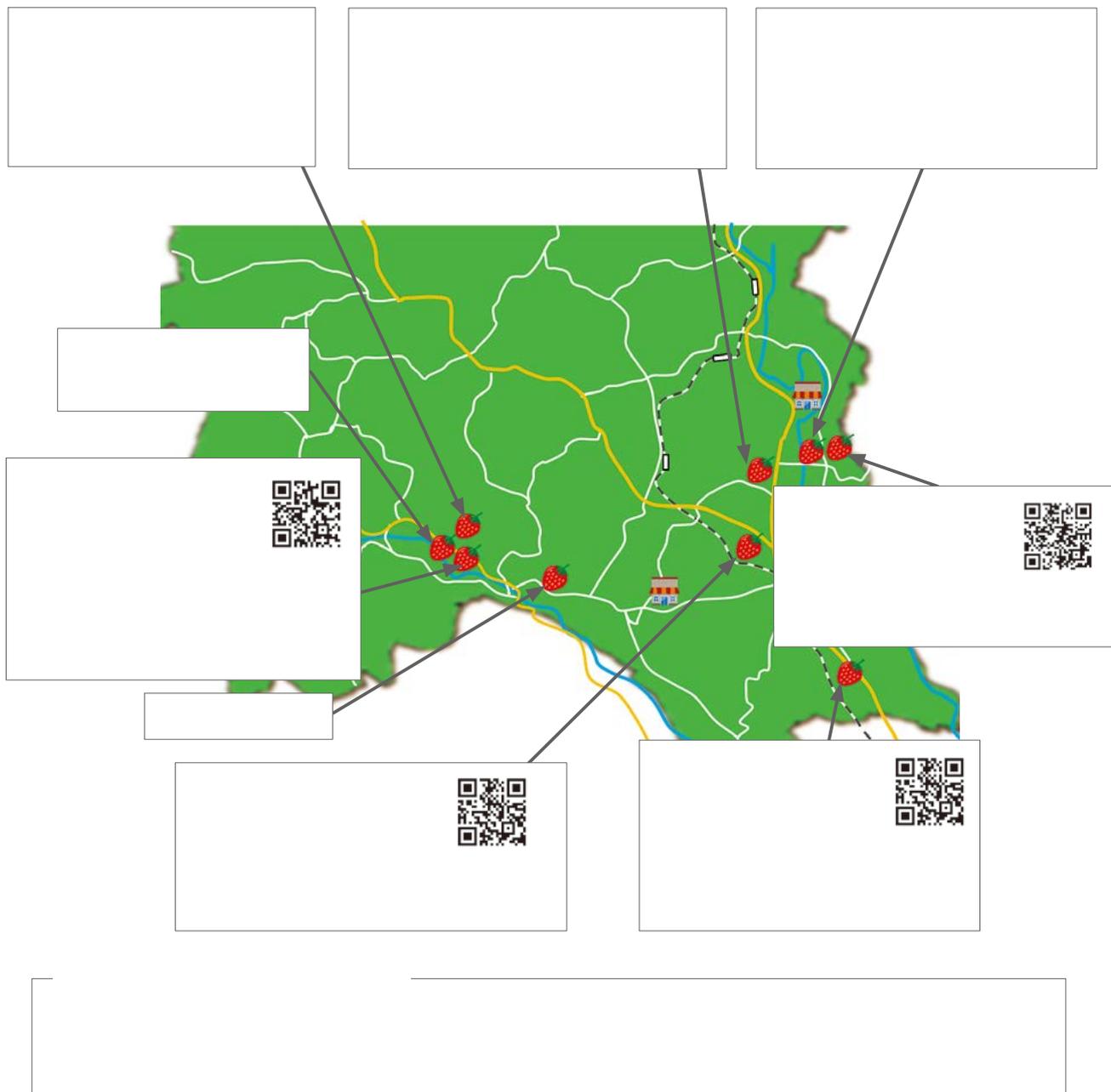
常陸大宮市野口 2550
電話 0295-55-4415
営業時間 13:00 ~ 17:00 (不定休)
栽培品種 とちおとめ、いばらキッス、おいCベリー 他



◀オフシーズンには「おひさまのいちごBar」の営業やイベント出店行い、新鮮なうちに冷凍されたいちごを使ったスムージーやいちご割りなどを提供しています。

この記事のインタビュー・原稿作成は、地域おこし協力隊で情報発信を担当する谷部文香さんが行いました。紙面には載せきれなかったインタビューの内容を協力隊HPで順次公開予定！右の二次元コードを読み取って、ぜひご覧ください！





市役所農林振興課では、就農希望者、新規農業従事者を中心に、支援相談受付や、国・県の支援窓口として、サポートを行っています。相談者一人一人に合わせた支援を提案いたします。まずはお気軽にご相談ください。

問い合わせ

農林振興課農業畜産グループ 電話：52-1111（内線202・206）

