

循環型農業でイチゴ 「ワインたい肥」活用

秩父市 高野宏昭さんの観光農園



高野宏昭さんと奈美子さん

【埼玉】秩父市の㈱TAKANO代表取締役の高野宏昭さん(48)は、妻の奈美子さん(41)と父母、従業員約9人で観光イチゴ農園「ただかね農園」を経営。埼玉県オリジナルのイチゴ品種「かおりん」「あまりん」をメインに、計9品種を

約65㎡で栽培。時代に流されず、土耕栽培でどことん味にこだわる栽培方法に力を入れている。ただかね農園は循環型農業を始めて約20年。地元のワイン醸造所からの搾りかすやもみ殻、菌床キノコの腐菌床など地域資源を活用し、イチゴに

最適な配分で堆肥を作る。安心・安全なイチゴを届けるために、肥料の原料はすべて目の届く範囲の同市内で調達。こだわりの「ワインたい肥」を使うことで、糖度が高く実がしっかりしたイチゴが栽培できる。

通常45日で収穫するものを55日に延ばし、6回収穫できるところを4回に減らすなど工夫して、味を落とさない栽培方法に力を入れてきた。2022年には、埼玉農業大賞の農業ベンチャー部門大賞を受賞。おいしいイチゴを求めて、一番良い栽培方法を探し続けていくという。常に向上心を持ち、お客さんに選んで

もらえるイチゴをめざしている。

高野さんは「多くのイチゴ農家がいる中で、秩父の山奥まで買いに来てもらうには何が必要か、どのようにお客さんを呼び込むかを常に考えている」と話す。わざわざ遠方まで足を運んでくれるお客さんに満足してもらうには味にこだわるのが大切だと考え、取り組んできた。

「今後はイチゴを使い、地域と連携して新たな商品を生み出したい。作目の垣根を越えて地域が一体となり、生産者の輪を広げ、地域活性化へとつなげていきたい」と未来への想いを語った。