

「全国いちご選手権」を2連覇

あまりん極

赤く完熟後に収穫、甘さ際立つ

【埼玉】本庄市の久米原美幸さん(40)は、久米原農園の8代目で、県オリジナルイチゴ品種の「あまりん」と「べにたま」を生産している。あまりんは、日本野菜ソムリエ協会主催の「全国いちご選手権」で2年連続日本一に輝いたイチゴだ。

2016年に県の研究センターであまりんが開発され、試験用の苗が県内生産者団体に提供された。周囲の生産者が新品種に二の足を踏む中、義父である同園の先代代表が試験栽培に乗り出した。先代が5株の苗を2千株まで増やし、8代目の久米原さんが本格的に生産を始めた。

埼玉・本庄市 久米原農園

8代目の久米原美幸さん

久米原さんはあまりんを口に
したとき、「これならイケる」
と思った。早速、当時無名だっ
たあまりんの販路確保に動い
た。都内の銀座千疋屋(高級果
物専門店)にあまりんを持ち込
むと、バイヤーは久米原さんの
あまりんの品質を絶賛した。千
疋屋を皮切りに、メディアやパ
ティシエの間であまりんが話題
となり、その後も依頼が続い
た。販路の拡大は成功した。

また、「第2回全国いちご選
手権」で同園の「あまりん極」
が金賞を受賞すると注文が殺
到。予約で完売するほど人気を
博した。また、同園の「べにた
ま-X」は、昨年12月に開
かれた同協会主催の「第2回ク
リスマスイちご選手権」で最高
金賞を受賞している。

同園では、ボカシ肥料や海藻
系肥料を使い、ヘタ下まで赤く
完熟してから収穫することで甘
みを際立たせる。「あまりんは
味重視の品種、味が濃くてさわ
やかな味わい。べにたまは抜群
の甘さと酸味のバランス、華や
かな香りが特徴」と久米原さん
は話す。



左「あまりん極」、右久米原農園の久米原美幸さんと妻の麻衣さん