

編集・発行

海老名市役所 市長室

〒243-0492

神奈川県海老名市勝瀬175番地の1

☎ (046) 231・2111

URL <http://www.city.ebina.kanagawa.jp>

*この広報は再生紙を使用しています。

世帯と人口

2月1日現在・()内対前月比

世帯	47,285	(- 9)
人口	123,957人	(+ 25)
男	63,053人	(- 1)
女	60,904人	(+ 26)

広報 えびな

『海老名のイチゴ』 有名なわけは？



▲摘んだイチゴを手の平に積んで…



▲パック詰めはひと粒ずついねいに



▲イチゴのビニールハウス (中河内)

イチゴ今が旬!

「海老名の名産物は？」と質問すると、多くの人が「イチゴ」と答えます。海老名産のイチゴを原料にした「いちごわいん」もまた、市の特産品としてよく知られています。ではなぜ有名なのか、イチゴ栽培歴50年の武井恪三さん(本郷在住 海老名市園芸協会専務会長、部会員11人)を訪ね、お話を伺いました。

ひと粒ずつ大切に

武井さんに案内され、26度を保たれたハウスの中へ。瞬時に暖かい空気とイチゴの甘い匂いに包まれ、外気で冷えたカメラのレンズが白く曇ります。摘み取りは、イチゴの大きさや成熟度を確かめながら行います。摘んだイチゴはまず、手の平にためて、いっぱいになってから一粒ずつ丁寧にこの中へ。「一番嫌なのは、せつかく実つか

市内でも買えます

摘んだイチゴは作業所に運び、これも手作業で一粒ずつパック詰めになります。大きさが8個、20個、27個ずつ詰められたイチゴは、相模原市、大和市、小田原市などの市場に送られ、そこから横浜、川崎などの都市部に出荷されています。もちろん市内のスーパーや、小売店、JAさがみグリーンセンター、同海老名駅前農産物直売所等でもお目にかかれます。

栽培技術と鮮度評判に

年後には栽培農家が300戸にもなりましたが、戦争で中断。終戦直後から栽培が再開し、現在に至っています。その間、栽培方法も石垣からビニールハウスに、イチゴの種類も「福羽」「宝交早生」「女峰」へと移り変わり、今は「とちおとめ」が主流になっています。変わらなないのは、生産者の絶え間ない努力。海老名の生産者は2代目、3代目が多いのが特徴ですが、長い歴史の中で培われた高度な栽培技術が、親から子へと受け継がれ、「海老名のイチゴ」の名を高めたのでは…と武井さん。これがひと

息抜きは6月だけ

「収穫期間は、常においしいイチゴを実らすため、毎日気が抜けない。ほっとできるのは、すべての収穫が終わる6月。でも、12月



☆海老名産イチゴは、市内小学校の給食にも使われ、児童たちに好評です。

☆園芸協会専務会で使用しているパックは、燃やしてもダイオキシンが発生しない「環境にやさしい」パックです。☆イチゴの害虫駆除に、天敵を使用する方法が普及し、栽培に農薬を使わない生産者が増えています。☆本郷・中河内地区では、1月から5月ごろまで一部の直売所でイチゴも扱います。また、農家のハウスを開放し、摘みたてイチゴが食べられる「いちご摘み」も行われます。

ストロベリー
ニュース

☆去年は約70万パック分の海老名産イチゴが収穫。

農政課農政担当。