

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ついでにい



▲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。

海老名のイチゴは主に市南部の本郷地区と隣の中河内地区で生産されていて、両地区の広大な農地や道路沿いには、栽培用のビニールハウスが目立ちます。収穫時期は12月から6月上旬まで。この時期、どこの生産農家も、摘み取りと市場に出すためのパック詰

栽培技術と鮮度評判に

海老名のイチゴは主に市南部の本郷地区と隣の中河内地区で生産されていて、両地区の広大な農地や道路沿いには、栽培用のビニールハウスが目立ちます。収穫時期は12月から6月上旬まで。この時期、どこの生産農家も、摘み取りと市場に出すためのパック詰

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、いっばいになってから一粒ずつ丁寧にこの中へ、「一番嫌なのは、せつかく実つかかれます。」

ひと粒ずつ大切に

武井さんに案内され、26度に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。

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が、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。



作業の間、海老名のイチゴが有名になった訳を尋ねたところ、武井さんはふたつの理由を教えてくださいました。

始まりは昭和5年

海老名のイチゴの歴史は、昭和5年、今里の三田家が「石垣イチゴ」を栽培したのがきっかけで始まり、7

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

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

☆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。

図 農政課農政担当。

の収穫時に向け、すぐに苗の世話が始まります」と話しながら、一粒ひと粒のイチゴをいたわるようパックに詰める武井さん一家。その様子を見てみると、「海老名のイチゴ」を有名にした第3の理由として、生産者のイチゴに対する誇りと愛情を挙げたくなってしま

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。

☆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。