

## コラム:9 イチゴ栽培

今日は3月3日雛祭り、ひさしぶりに春らしい陽気です。妻は早朝から「雛めぐりバスツアー」にいそいそと出かけました。私の方は、母とともに畑仕事。母の「指導」を受けつつ、玉ねぎやサラダ豆に肥料をやり、ソラマメの脇芽取りもしました。こういう土を耕して、自分が食べるだけやる農業がいいですね。経費もかからず、手間もたいしたことないし、気軽に楽しいですよ。

それに比して、イチゴ栽培の方はいろいろと大変です。今年は、古い鉄骨ハウスを撤去して、イチゴ用のビニールハウスを作って栽培していますが、今までのところは、まずまず順調な出来でした。この1か月くらいは週に10パック(1パック300g)以上の出荷がありましたからね。知り合いを通じての注文と、宮島の店への直販が主ですが、いろんな人から「おいしかったよ」と言われるのはうれしいものですし、なかには「こんなおいしいイチゴは初めて食べました」と、涙を流して(?)言われたと聞くと、うれしさを乗り越えて感動ものですね。



しかし、この2-3週間前から、イチゴの実の状態が、明らかにおかしいことに気が付いたのです。受粉した後の実が黒くなっているものが多く、赤く色づいたのも奇形のものが多く見られるのです。いろいろ聞いてみると、原因は、受粉の時に低温にあっていること、ミツバチを入れていないこと、さらには早い段階での脇芽の除去を怠ったこと、などのようです。要するに、生産する上での環境の不備と、栽培知識の両面の欠陥があった、ということですね。

昨年のような絶望的な状況というわけではないので、これから1か月程度辛抱すれば、なんとか復活できるのではないかなーそんなふうに比較的楽観視しています。これで生活しているわけじゃなし、深刻になることもないじゃないか、と居直っているわけです。それにしても、1月に帰ってきた長男の娘(私の初孫)が口いっぱいほほうばって、むさぼるように食べてくれた、あの姿。あのような見事に大きなイチゴをなんとかしてもう一度作ってみたい、と願って毎日の農作業をやっているのですが…。

小規模ながらも農業をやっているといろいろと大変です。まず出かけるのに気を使います。曇っているとビニールを下ろしたままでいいのですが、日照があるとハウス内の温度が一気に上昇します。20度以上の温度差になりますので、ビニールの上げ下ろしで温度調整をしないといけないのです。ですから1日たりとも、ハウスに入らないでいるわけにはいかないのですよ。たとえ小規模であっても、このことは避けられない現実です。



もう一つイチゴ栽培で私を悩ませていることがあります。病害の問題があるんですよ。「紅ほっぺ」という種類で、大きくて甘い実をつける人気品種なのですが、これが病気に弱いんですね。現に先日の勉強会の後のハウス視察で、先生から「灰色カビ」と「菌核病」がついているから、すぐ消毒するように、という指摘をうけました。2000倍とかいう薄い液ですから健康被害の問題はないようですが、食べるものに薬をつかうのは気分のいいものではありませんよね。それにイチゴの病害というのは、一度病気が付くと消毒してもよくなるというわけではなく、広がるのを防ぐという効果しか期待できないそうです。

こんなストレスのたまるような、しんどいことばかりで、「何が楽しゅうてやっとなんじゃ」と言われそうですが、やはり出来のいいイチゴができて、それを選別して、自分の判を押したラベルをつけて、出荷する—という作業が1番楽しいことですね。それに、たとえ少額でも「お金になる」ということはうれしいことですよ。ささやかながらも「社会参加」している、ということですから。



もう一つの楽しみは、JAのイチゴ研究会に入れてもらって、勉強会やハウス視察で交流をもっていることですかね。出席者は15名程度の小さな部会で、60代後半の夫婦が中心メンバーですが、私の方はイチゴ栽培初心者の新参加者ですから、教えてもらったり、薬や道具を借りたり、ということばかりです。それにしても、この年代のオバサンはみんな元気がいいです。しっかりパワーをもらってますよ。

「初めてのことをやるというのは、しんどいことが多いが、その分やりがいもあるよのう」

( ' 12・3・3 )