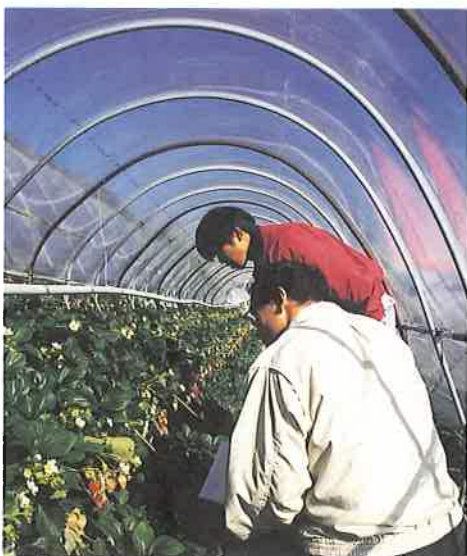


# いちごの土ではどうやって作る？

## 26



静岡県の冬の特産物、石垣イチゴ。東海地方沿岸部の温暖な気候と排水性に優れた砂地を、巧みに活かして栽培される。その地で育まれた特有の栽培方法を駆使し、良味のイチゴをお客様に提供する静岡県清水市・萩原修さん、萩原一亮さん親子の場合



(写真上・下) 石垣のブロックをはずすと、砂質の土壌に根がびっしりと生えている

観光農業ではいつ訪れるか分からないお客様に、常に良味の作物を提供する必要がある。萩原農園では、作土層を薄くし、きめ細かな水管理と液肥による追肥体系を採用することにによって、それを実現している。

萩原 修さん(父) 写真右  
一亮さん(息子) 写真左

萩原農園  
静岡県清水市増270  
☎0543344540



関 石垣イチゴの定植は、いつ頃からはじまるのですか。

萩原(修) 9月の下旬から10月上旬に定植します。

関 お客さんが見えられる期間は、

萩原(一亮) お客さんは1月から5月のゴールデンウィーク頃までです。それにケーキ用に9月の下旬に定植したものを、11月半ば頃に出荷しています。

関 ブロックの下の土はどのくらいあるのですか。

萩原(修) だいたい20cm位でしょうか、鍬の幅だと少し厚いかなという感じです。

関 毎年土は更新しているのですか。

萩原(修) いいえ。6〜7年に一度です。

関 更新時には堆肥を入れて。

萩原(修) はい。その時にはバーク堆肥を入れています。

萩原(一亮) 後は追肥と液肥で追うくらいですね。

萩原(修) 土づくりというのと、堆肥を入れてというのが常識ですが、うちの場合は、肥料をやって1年目はかえって出来が悪いんですよ。樹が出来過ぎてしまつて。3年目くらいが丁度いいですね。手が回らなくて6〜7年になつてしまう場合が多いんですが。

関 メロンの場合もそうですが、たくさん

土を使うのではなく、少しの土と水の管理でやる方がむしろ健全に出来る。

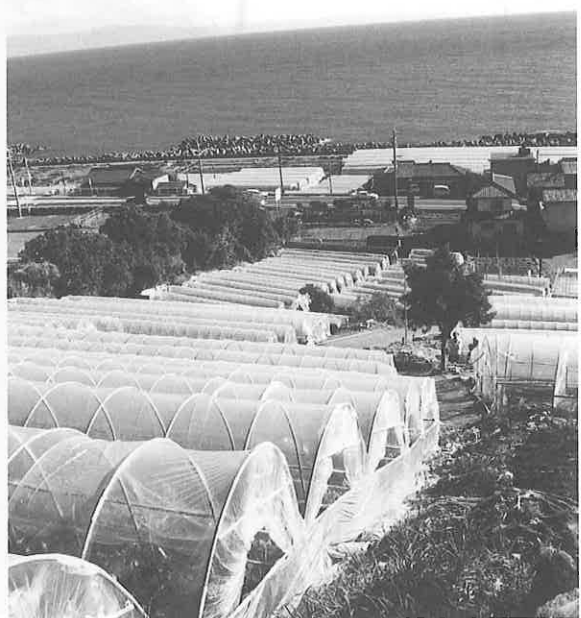
萩原(修) そのうです。土づく

りには堆肥と言いますが、実際

には堆肥が少ない方が、食味と

いう点からはいいのです。特に私のところは観光農業なので、形状よりも味の面が大切なのです。出荷のみであれば、大きいものがその時取ればよいのですが、いつお客様が来るかわからないので、常に味の良いものを成らしておかないとならないのです。その点からも、堆肥を多く入れるより、液肥で要所所で追つていく必要があるのです。

関 通常のイチゴ栽培は、大きな畦でたくさん土量を使つてやりますが、また、その方が味の面ではよいのではと考える人もいるかと思えます。しかし、なるべくなら少ない土の量で根を効率的に活かし、少ない肥料で効率的



太平洋を見下ろす緩斜地に萩原農園のイチゴ・ハウスが並ぶ

に育てた方が、良い味が出るのではないかと思います。土作りと言うと、たくさん堆肥を使つて、多量の土を変えていくことと言われますが、そうでない場合もあるのではないのでしょうか。

萩原(修) そうです。私たちのイチゴ作りに必要なのは、できるだけ乾燥した、自由の効く土を作っていくことです。

関 コメでも、北の方のコメは違うのですが、南の方のコメの場合は、土を深く耕して大きな根を作るより、ある程度浅い根で収量を抑えて作る方が美味しいコメができます。それと同じようなことだと思うのです。

萩原(修) メロン作りの研修に行ったことがあるのですが、やはり同様に、砂のような土で、水の管理で美味しいメロンを作っていました。同じことがイチゴ栽培にも言えて、水持ちのよい土では余りよくないのです。この辺でも、青ネバ“と言つて、粘土質の土

があるのですが、そういう所だとやはり味が落ちてしまうのです。関 根域を必要以上に取ると、その分管理しなければなりません。最低限の所だけで根を育て、後は水を切らさないようにする方がよい。萩原(修) かえつて、その方が調整

がうまくいきます。関 イチゴ栽培の場合、味を出す時など水をやりたくない時期があるのではないのでしょうか。萩原(修) そうです。そして、味を出すのには、堆肥を余りやらずに液肥で追つていった方が調節が効いてよい

のです。関 ミカンでも、ちよつとさぼると瘦せてくるくらいミカンの木でないと、良い味はでないですね。萩原(修) いつも調子の良い木のミカンは味がないですからね。

圃場・改善のポイント／土のしくみ・はたらきを知る

## 石垣イチゴに見る 観光農園の哲学

日本列島の隅々に、その土地の地の利を巧みに利用した農法が発展していますが、今回取り上げる特異な形態のイチゴ栽培は、正に温暖な東海地方の沿岸部の冬の気候を上手に利用したものと言えます。

この地の気候の特長として、まず、海岸線から数百メートル程度しか離れていないために、太平洋の暖かい海水温の影響により、冬の温度低下が少ないことが挙げられます。

また、海岸線から、背後の丘陵地にかけても窪み地状態をなしていることもなく、冷気の停滞もしにくいようです。

次に、日照についても、文句なく、南向きの緩傾斜は冬の日射しを一杯に受ける条件が整っているという感じを受けました。

さて、このシリーズの本題とも言える土壌についてですが、まずその生成因について考えてみますと、海が運んだ粗い砂や

砂利がこの地域にかつて堆積し、それが砂岩として固結、その後の隆起作用によって丘陵として形成された。それが雨水によつて浸食され、現在の畑は、その浸食によつて下方に砂や砂利が運ばれた場所と、傾斜地の風化された部分を利用しているものです。

つまり、砂の粒子の性質が栽培に直接反映することになるのですが、ここの砂は、大きな粒子を中心とした組成であることが第一の特長と言えます。

これが、根の伸長を妨げる作土の圧密化を防ぎ、また、排水性の良さを保障してくれていま



石垣の高さは1m強。最大限の日照を得、良好な排水を確保するため、石垣は南に面して斜めに建てられる

時に真価を発揮します。

この地域の栽培型は、夏の育苗により育成した定植苗を9月

す。そしてその性質は、イチゴ栽培の一つのキーである苗の定植

のまだ残暑の厳しい時期に本圃に定植するのですが、この時期は当然、圃場の土も高い温度になっていきます。

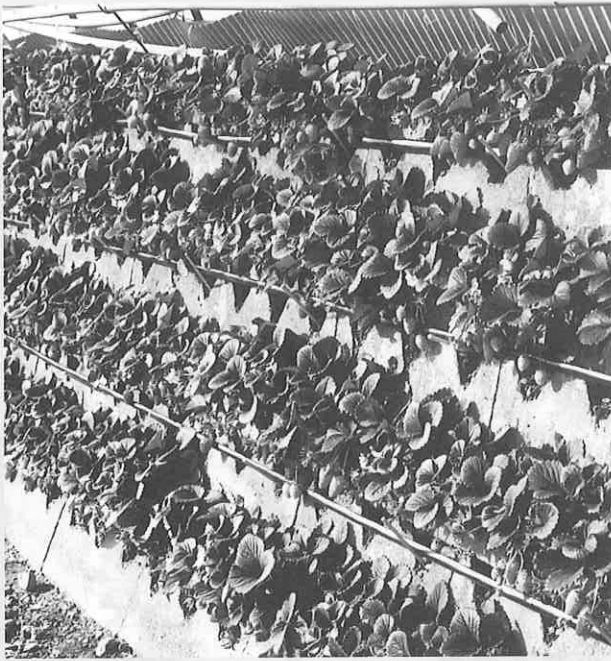
この高温条件下で定植する際、それまで苗を保持し生育に寄与してきた根はそれまでの機能を失い、新しい根の発生により定植が達成されます。この時のキーポイントが、地上部からの水かけです。

定植時の散水が、新しい定植根の発生を促すのですが、この時、作土が排水性のよい状態になっていないと、過湿と酸欠と

なり、そして高温がそれを増幅します。結局、根の発生が悪く、遅れた苗の活着となってしまうのです。

つまり、この地の砂は、イチゴ栽培のスタートに最良の条件を与えていることになりました。

次に、石垣イチゴの特長ですが、斜めに立ち上げた畝にコンクリート製のブロックを組み立てて、その隙間に苗を定植します。このコンクリートブロックの反射熱を利用して促成栽培を成り立たせ、なおかつ、排水面、日照面、作業面を理想的なもの



4段に定植された章姫。何段で定植するかは樹の大きさにより決まる。女峰では4段では過密とのこと

にしているのがこの地方特有の形態です。9月から5月までの栽培期を過ぎると、生産力の低下により、ブロック内の作土を全て入れ替えたり堆肥を入れたりして、連続生産に耐えられる培地を作っていくことがこの石垣イチゴの課題となります。この作業を毎年繰り返し行う人と、今回の取材先の萩原さんのように6年から7年のスパンで実施している人等様々のようです。

この数字の差は何なのでしょう。いくつか考えられますが、まずその第一として、スパンが長いのは肥料の余分な蓄積を残さない方法を取っているためと考えられます。また、そのようなケースが最も栽培床の更新を長く延長できるようです。

つまり、元肥を少なくして追肥にポイントを置いた施肥形態ということになります。連作障害を回避させるためには、生物性を豊かにすることで、微生物のバランスを保ち、特定微生物の害を弱めるということがよく言われます。勿論、それ

は正しいことと思いますが、この例から分かることは、施肥の適正な量とタイミングがその第一条件であるということです。

そして、酸素と水のバランスを最優先して土壌が整えられると、実は、作物根は土壌中から必要成分をかなり上手に吸収してくれるのです。

さて、この石垣イチゴは、観光農業として成り立っているもので、週末や連休日には多くの大事なお客さんを受け入れられるようイチゴの着果状態を保つ苦労があるのです。

このための留意点は、やはり根を常に活性化させることで、地上部の開花、着果、熟成という段階をスムーズに進行させることにあります。

また、観光農業ですから、よいイメージを作っていくための苦勞も多くあります。その一つに、甘い香りをハウス一杯に漂わせる魅力を失わせる、ハエの発生への対処があります。

これは、この石垣イチゴの地域の問題でもあります。夏の終わりの定植準備期に有機配合肥料の発酵、腐敗が起こり、ハ

エの発生が起こる第一の原因となっているのです。

萩原農園では、有機系の資材を上手に使っていて、また量的にもハエ発生を助長しない工夫をしているとのことでした。それによって全く気にならない状態を保持していると感じました。

つまり、私たちや一般のイチゴ狩りの観光客にとっては意識しないと感じつかないことですが、萩原農園には、無理のない循環農業が何十年、いや、それ以上の年月に培われ、代々の哲学を感じました。

この石垣イチゴの産地は、実は、冬の静岡という地の観光の目玉なのですが、地元の人からは、味は今一つと言われています。しかし、萩原農園のイチゴの味は、すばらしく納得のいくおいしさでした。これはお客さん第一主義が生んだ結果と言えるでしょう。観光農業は、単に市場に出すより利益が得られるなどという安易な農業ではないことを強く意識させられた次第です。