



高い志のもと、日々“キラリ”と光る活動をしている人たちがいる。  
“黄金の郷”“いわて平泉を支える、魅力溢れる”こしえるびと“のメッセージをシリーズで紹介していく。

## 何事も挑戦

花泉町花泉

阿部 和恵さん



### イチゴ栽培を始める

空気が冷たく澄んだ秋の日。光が差し込むハウス内は暖かく、イチゴのかわいい白い花が咲き始めていた。12月から始まる出荷に期待を膨らませながら、手入れを進める阿部和恵さん。高校卒業以来ずっと勤め人だったが、勤めの合間に両親が営むナスの作業を手伝ううち、農業への思いが大きくなり4年前に就農。イチゴ栽培を始めたのは、ナスの収穫が終わった後の冬場の収入が得られることと、種類が多く赤い色が魅力だったこと。「やらないで後悔す



るより、やって失敗した方が「いい」と決断力を発揮し、作業労力の軽減を図るためベンチを初期導入。2017年には環境制御を目的に二酸化炭素発生装置をJA全農から試験導入し、栽培に取り組んでいる。

### 試行錯誤

環境制御とは、空気中の二酸化炭素量やハウス内の温度を調整し、イチ

ゴが光合成しやすい環境を整えること。導入によって葉の大きさや厚さが増したほか、花芽の付きが良くなったと実感している。さらに「無駄を省き、効率的な栽培につなげた」とJAや関係機関と昨年のデータを分析。得られた結果を今年の栽培に反映させている。導入のメリットを数値で見ることができれば、他の生産者が導入するきっかけにもなり、産地として出荷量の増大や、新規生産者の確保につながるとも、一関産イチゴを地元のスーパードで買えるようになるのではと流通の拡大も期待している。

### 新たな価値

規格外のイチゴを活用したドレッシングの製造

販売も手掛ける。6次産業化セミナーの受講をきっかけに16年からドレッシングの試作を行い、だしがとれる野菜として着目したのがゴボウ。ゴボウも管内産のものを使い、自家栽培のイチゴと合わせて爽やかでありながら野菜だしの効いたドレッシングが完成。17年10月からイチゴとゴボウを合わせた「苺<sup>いちご</sup>」と「苺」の2種を販売している。添加物を入れずに作った地産地消のドレッシングと共に、地元の野菜をたくさん食べてもらいたいと願っている。

——イチゴ栽培4年目。「毎年1年生」とイチゴと向き合い、経験を重ねていく。



### PROFILE

阿部 和恵さん (48)

Kazue Abe

花泉町花泉

1970年花泉町生まれ。就職し事務職に従事した後、2014年に就農。両親のナス栽培を手伝う傍ら、イチゴ栽培を営む。経営規模はイチゴ6a。両親と妹、姪の5人暮らし。



私の一品

### ジンジャーシロップ

2年ほど前から寝る前に欠かさず飲んでます。甘過ぎず添加物が入っていないので気に入っています。私にとっての栄養ドリンクです。