



粒が大きい内山さんのいちご



受粉のための蜂の巣箱



花が大きいといちごも大きい

旬のいちごを召し上がれ♪

嵐山町のいちご農園

紹介します！

いちごのシーズンが到来しました！
嵐山町でもいちごが楽しめるスポットがあるのをご存知ですか？
今回、こだわりのいちごを栽培するいちご農園を2か所ご紹介します。
ご家族で、嵐山町産のいちごを味わってみてはいかがでしょうか。

嵐山でいちご狩りといえばここ！

嵐山観光いちご農園

場所：嵐山町鎌形（都幾川桜堤沿い）

こだわりの土耕栽培

嵐山観光いちご農園は、嵐山町でいちご狩りを楽しめる唯一のスポット。嵐山町産の堆肥「大地のめぐみ」を使って、こだわりの土耕栽培でいちごを栽培しています。こちらのいちごは、とにかく大きくて甘い！一度食べたら病みつきになる美味しさでリピーターが多く、予約をしないと買えない日もあるとか。経営する内山さんによると、こだわっているのは「土づくり」。「水耕栽培のいちご農園が増えてきましたが、土耕栽培ならではの甘いいちごをぜひ味わってほしい。皆さん、うちのいちごを食べると、もう他のいちごは食べられないと言ってくれます。毎週買いに来てくれる方もいます」



内山明夫さんに聞きました

いちごの品種

とちおとめ、やよいひめを栽培しています。とちおとめは適度な酸味と強い甘みの特徴。やよいひめは酸味と甘みのバランスに優れ、しつかりとした果肉が特徴の品種です。いちご狩りは、時期やハウスの状態を見ていちばん美味しいいちごが食べられるハウスにご案内します。

美味しさの理由

嵐山産の堆肥やもみ殻を肥料として使っています。5月にその年のいちごが終わってから、半年以上かけて土づくりや苗づくりをします。

スーパーに並ぶいちごは、輸送の関係で完熟の2日前くらいに収穫するものがほとんど。白い部分は時間が経つと赤くなりますが、



いちごは追熟しないので甘さは収穫時のままです。うちは真っ赤に完熟してから収穫するため、甘さが違います。

「美味ごと」いちごの選び方と食べ方

いちご狩りなら、ヘタまで完熟したいいちごを選んでとってください。いちごは先端が甘いので、二口で食べる場合、ヘタのほうからかじると、一口目が甘酸っぱく、二口目に強く甘味を感じるのです。おすすめです。寒い時期に成長した1月〜2月のいちごは格別の美味しさ。採れたての完熟いちごの美味しさをぜひ味わっていただきたいです。

生産量、販売量について

ハウスは12棟あり、全盛期で一日200パックほど販売します。忙しい時期は明け方4時ごろ起きて、暗い中ヘッドライトをつけてひたすら収穫をしています。販売用は予約の分で完売することもあるのですが、いちごを購入したい場合、お問い合わせくださいと現実です。いちご狩りをしたい場合はお電話でご確認ください。

やりがい

都内から買いに来てくれる方や、食べてみて美味しかったからと贈答用に買っていきってくれるお客様がいることがやりがいにつながっています。お正月に家族で食べる用にと買いに来てくれる方もたくさんいます。土耕栽培のため、屈んで仕事をしなければならず腰痛く大変ですが、これからの美味しいいちごを作るために努力を続けていきます。



いちご狩りの様子

嵐山観光いちご農園

住所 嵐山町鎌形 都幾川桜堤沿い
(鎌形八幡神社・八幡橋付近)
電話 090-4963-4757(内山)
営業 10時～16時
いちご狩り 大人1600円、幼児800円
※時期やいちごの状態によって金額の変更や休園の場合があります。



春には満開の桜も楽しむことができる立地。いちご狩りとお花見はいかが？

