

「全国いちご選手権」を2連覇

あまりん極

赤く完熟後に収穫、甘さ際立つ

【埼玉】本庄市の久米原美幸さん(40)は、久米原農園の8代目で、県オリジナルイチゴ品種の「あまりん」と「べにたま」を生産している。あまりんは、日本野菜ソムリエ協会主催の「全国いちご選手権」で2年連続日本一に輝いたイチゴだ。

2016年に県の研究センターであまりんが開発され、試験用の苗が県内生産者団体に提供された。周囲の生産者が新品種に二の足を踏む中、義父である同園の先代代表が試験栽培に乗り出した。先代が5株の苗を2千株まで増やし、8代目の久米原さんが本格的に生産を始めた。

埼玉・本庄市 久米原農園

8代目の久米原美幸さん

久米原さんはあまりんを口にしたとき、「これならイケる」と思った。早速、当時無名だったあまりんの販路確保に動いた。都内の銀座千疋屋(高級果物専門店)にあまりんを持ち込

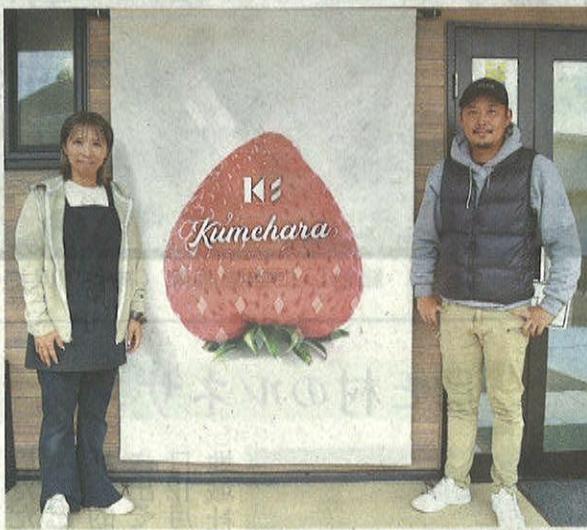
むと、バイヤーは久米原さんのあまりんの品質を絶賛した。千疋屋を皮切りに、メティアやパティシエの間であまりんが話題となり、その後も依頼が続いた。販路の拡大は成功した。

また、「第2回全国いちご選手権」で同園の「あまりん極」が金賞を受賞すると注文が殺到。予約で完売するほど人気を博した。また、同園の「べにたま」は、昨年12月に開

かれた同協会主催の「第2回クリスマスいちご選手権」で最高金賞を受賞している。

同園では、ボカリ肥料や海藻系肥料を使い、ヘタ下まで赤く完熟してから収穫することで甘みを際立たせる。「あまりんは味重視の品種、味が濃くてさわやかな味わい。べにたまは抜群の甘さと酸味のバランス、華やかな香りが特徴」と久米原さんは話す。

久米原さんは「高設栽培でも品質や味をつきつめて栽培し、従業員の負担を減らして規模を広げたい。もっと埼玉県のあまりんとべにたまを広めていきた



左 「あまりん極」、右 久米原農園の久米原美幸さんと妻の麻衣さん