

6月半ば、亘理町内のイチゴ農家の大半が収穫栽培を終了している中、亘理町吉田地区の農家で構成される（株）和苺は夏期にイチゴを集荷・販売している。

同社代表の平間克己さんは、東日本大震災後、地域の若手イチゴ農家を集めて設立した生産組合「おらほのいちご」が収穫したイチゴを、横浜市や札幌市、秋田県などを中心に出荷している。

現在栽培している品種は「赤い妖精」で、赤色と艶が良く、酸味と甘みのバランスが絶妙で、主に業務用としてひっぱりだこだ。

夏イチゴは冬期に比べて暖房費が低く抑えられるが、株の中心部（クラウン）を地下水で冷却するほか、施設内の風通りを良くするなど暑さ対策が欠かせない。

平間さんは「夏期は果実の痛みが早く、毎日の摘み取りが大変」と苦労を口にするが「通年でおいしいイチゴを出荷できることは嬉しい。いろいろな品種を試していきたい」と意気込みを語った。

【記事提供】亘理町農業委員会

## 収穫した赤い妖精



## 赤い妖精を収穫中

