



万人に愛される  
ビタミンCの女王

# 食の太鼓判

安心・安全に  
こだわって生産しました！  
かがしまの農林水産物  
認証制度(K-GAP)

Kagoshima Good Agricultural Practice

第十一回

# いちご



おすすめレシピ

## いちご酢

### <材 料>

- いちご／1パック(280g) ● 氷砂糖／280g
  - 酢／280ml(りんご酢でも可)
- \* 1：1：1の割合がおすすめです。

### <作り方>

- ①いちごを洗い、水気をふき、ヘタをとる。
- ②いちご、氷砂糖、酢をビンに入れる。
- ③たまにビンを軽くゆする。
- ④3日～1週間で出来上がり。
- ⑤その後、様子を見ていちごを取り出す。

☆炭酸や水、牛乳で割るなど楽しみ方はさまざま。分量はお好みにより加減してください。ドレッシングにしてもおいしいです。



## かがしまの農林水産物 認証制度(K-GAP)とは

K-GAPは、安心・安全を考えて県が策定した基準に沿って生産者自らが行う記録・点検・評価・改善の農業生産工程管理(GAP)の取り組みを外部機関が審査・認証する鹿児島県独自の制度です。

子どもはもちろん、大人にも大人気のいちご。いちごのショートケーキが好きな方も多いのではないのでしょうか。

日本にいちごが入ってきたのは江戸時代。オランダから長崎に伝わったといわれています。それまでの日本では、キイチゴのような野生のいちごが一般的でした。

現在家庭で食べられているいちごは、北アメリカ原産のバージニアいちごと南アメリカ原産のチリいちごが、17世紀中期にヨーロッパで交雑してできたものです。

デザートとして生食されるほか、ジュースやジャム、

ケーキの材料として幅広く使用されています。また、コレステロールの沈着予防や血中過酸化脂質の低下、酸化機能などがあるビタミンCを多く含んでいます。効果的に摂取するには生で食べるのが最適です。

新鮮ないちごはヘタの色が濃く、果皮のツブツブがはっきりして形もふっくらしています。非常に傷みやすいので、食べる直前にヘタを付けたまま流水で手早く洗うのがいいでしょう。洗う前にヘタを取ってしまうとビタミンCが減りやすく、味も水っぽくなります。



# ジューシーでデリケートな果物

県内有数のいちごの生産地として知られる志布志地区。若手いちご農家で結成された「生産組合 農Life」の代表を務める丸野晃一まるの こういちさんに、いちご作りにかける思いと今後の展望について伺いました。

## 「生産組合 農Life」について教えてください。

設立したのは平成22年7月です。メンバーは私も含めて全部で5人。皆30〜40代で新規就農者です。私は大阪の出身ですが、農業で人生を切り開いていきたいと思い、松山町(現志布志市)で研修を受けていちご栽培を始めました。

若手ばかりなので、お互いに気兼ねなく言い合えるのがいいですね。定期的に集まって、品質の統一化や栽培方法などについて意見を交換しています。**生産しているいちごの特徴は。**

ハウス栽培で、自分たちで苗から育て、9月に定植(苗植え)します。11月から実をつけ始め、6月まで収穫が続きます。

栽培している品種は「さがほのか」。

光沢があり、鮮やかな紅色が特徴です。現在、約1・1ヘクタールで約45トンを生産し、県内を中心に大阪や広島にも出荷しています。

さらに独自の工夫として、生産したいちごを「さくら咲くいちご」というネーミングで販売し、春をイメージした桜色のパッケージを使用しています。店頭ではいちごのレシピを紹介してもらうなど、いちごの新しい楽しみ方も提案しています。ヘタの方よりも先端が甘いので、食べるときはヘタの方から食べると最後までおいしく味わえます。

## K・GAP 認証取得について教えてください。

平成22年11月に初めて取得しました。化学肥料などを県の慣行レベルよりも5割以上削減した「特別栽培農産物」



生産組合 農Life

代表 **丸野 晃一** さん  
(左から3人目が丸野さん)



としての認証を受けており、県内のいちご農家では唯一こだけだす。手間はかかりますが、微生物資材の活用や太陽熱消毒による土づくり、いちごにとって害虫となるハダニを駆除する天敵ダニ(益虫)をハウス内に放飼するなどIPM(総合的病害虫・雑草管理)技術を積極的に活用して、安心安全ないちごづくりに努めています。

### 今後の展望は。

現在、地元の子どもたちへの食育や収穫体験、学校給食への提供、研修生の受け入れといった地域貢献を推し進めています。また、市場調査や商談会への参加なども積極的に実施しています。そこで感じた消費者のニーズから、枝付きいちごの販売や少量パックへの対応といったサービスも展開してきました。

今後はさらにPRを続け、将来的には法人化も見据えた企業的な経営を目指していきたいと考えています。

## かごしまの農林水産物認証制度PR協力店

下記の店舗で取り扱われています。認証マークを目印にお買い求めください。

- ◆山形屋ストア(山形屋店)  
鹿児島市金生町3-1  
☎ 099-227-6812
- ◆山形屋ストア(きりしま国分山形屋食品フロア)  
霧島市国分中央3-7-17  
☎ 0995-45-6637
- ◆山形屋ショッピングプラザ明和店  
鹿児島市明和1-25-1  
☎ 099-281-7511
- ◆山形屋ショッピングプラザ皇徳寺店  
鹿児島市皇徳寺台2-3-1  
☎ 099-275-0700

- ◆A・コープ国分店  
霧島市国分中央4-3004  
☎ 0995-45-6562
- ◆A・コープ国分西店  
霧島市国分福島3丁目45-15-4  
☎ 0995-49-8525
- ◆A・コープいしき店  
鹿児島市伊敷台2-27-2  
☎ 099-220-5800
- ◆A・コープ桜ヶ丘店  
鹿児島市桜ヶ丘4-1-13  
☎ 099-264-5151

K-GAP認証取得状況(県全体)  
59品目で236団体・個人が282件の認証を取得しています。(平成25年12月現在)

- ◆マックスバリュ(オプシアミスミ店)  
鹿児島市宇宿2-3-5  
☎ 099-812-7282
- ◆おいどん市場与次郎館  
鹿児島市与次郎2丁目2295-235  
☎ 099-253-3153
- ◆さつまいもの館(東京店)  
東京都千代田区有楽町1-6-4  
☎ 03-3580-8821

K-GAPはKagoshima(鹿児島)のGood(良い)Agricultural(農業)のPractice(やり方)の頭文字を略しています。GAPは「農業生産工程管理」を表します。

県庁食の安全推進課  
TEL 099-286-2888