

直売も手がけながら

イチゴづくりに情熱を注ぐ日々

なかむら ゆうすけ

中村 祐輔

(42歳)

―奈良市北之庄町―



奈良県生まれの古都華

どんな時も、基本に忠実に。真摯な姿勢でイチゴと向き合う

「会社員を続けながら畑仕事を少しやってみるか」。岩井さんの提案により、毎週日曜、岩井さんのもとで修業する日々が始まった。何もかもが初めての経験で大変なことも多かったが、いつの間にか日曜を心待ちにしている自分がいた。

ちょうどその頃、県では新規就農に向けた「奈良県新規参入者支援事業」がスタート。農業大学校での1ヶ月の学びを終えた後、1年間の産地研修を行うのだが、中村さんの研修先は偶然にも岩井さんのところだった。迷うことなく、退職を決意したのは33歳の時。当時は反対していた奥さんも、今では良き理解者としてバックアップしてくれる心強い存在だ。



高設栽培と土耕栽培、育苗用のビニルハウスを切り盛りする

初期収量が少ないという特性をもつ「古都華」と、安定した収量はあるが温度差によって果実が変形しやすい「かおり野」。甘さと酸味のバランス、旨み、粒ぞろいも異なる2つの品種と真摯に向き合う毎日。直接土に触れないことでイチゴを害虫や病気から守る高設栽培と、昔ながらの土耕栽培とをうまく組み合わせながら、ロスなく安定した収量とクオリティを目指す。特に古都華は、県の新たなブランドを担う生産者としてのプレッシャーもあるのだが、それだけに「おいしかったよ」というひとことはと



中村さんのビニルハウスで栽培された古都華

素晴らしい縁に恵まれた、新たななるスタート

「いちご直売所」と書かれた赤いのぼりを目印に。アクセス便利な奈良市内でイチゴ農園を切り盛りするのが中村祐輔さんだ。手がける品種は平成23年に新たに登録された奈良県育成品種の「古都華（ことか）」と三重県生まれの「かおり野」。やわらかな果肉で親しまれている「章姫」も作っていたが、平成29年からは2品種に絞り、珠玉の一粒を目指して奮闘する毎日だ。

でも嬉しく、疲れも吹き飛ぶのだそう。換気扇や暖房によるビニルハウス内の湿度・湿度の調整や、大きな実が育つように小さな花を間引く摘花など、日々の細やかな管理が抜群の糖度へとつながっていく。

「果たして自分のやり方はあっているのだろうか？」そんな不安が常にあったという就農一年目。早朝に車を走らせて畑へ向かい、イチゴの状態を自分の目で確認してからいったん戻るのが日課だったそう。まったくの異業種から飛び込んだ新しい世界だからこそ、いつどんな時も基本を大切に。その積み重ねのおかげで今があると感じている。

思えば、さまざまなストレスを抱えていたサラリーマン時代。顧客と会社との間で苦しんだ時期もあった。個人事業主となった今は、自分の考えが軸となり、失敗も含めてすべてが自身の責任。身の引き締まる思いと共にやりがいを感じる毎日だ。

直売にやりがいを感じながら、まだまだ挑戦する日々

農協出荷や個別販売に加え、平成28年から取り組み始めた直売所。収穫したてのイチゴを作業場でバックに詰め、ビニルハウスの前で売る。のぼりを立てる開

ももとは、業務用の家具を扱う会社の営業マンだった中村さん。シビアな営業成績を抱えながら外まわりをする日々の中、ふとしたきっかけで新規就農者向けのイベントが目にとまる。奈良県の出展ブースに足を運んだのは「今とはまったく違った環境で新しいことに挑戦してみたい」という思いから。それから県庁の窓口、農林振興事務所と縁がつながり、最後にたどり着いたのが岩井農園の岩井寛さん章人さん親子だった。現在、中村さんも所属する生産者グループ「古都華カンパニー」のメンバーであり、昔も今も変わらず頼りがいのある師匠だ。

店の瞬間は毎日ドキドキするのだが、少しずつお客さんも増えてきた。毎朝自転車で買いに来てくれる人、20ヶ所もまとめ買いをしてくれる人、口コミで宣伝してくれる人。新鮮な朝摘みイチゴは幅広い層から好評だ。繁忙期は4時半起きの毎日が続く中村さん。「少しでも時間があればおいしいイチゴを作りたいと考えています」と日焼けした顔で笑った。今後、縁あってまた新しい品種を手がけることになっても、これまで通り基本を忘れず、人とのつながりを大切に。古都華カンパニーで進めているふるさと納税の返礼品の仕組みづくりや自身のハウスの増設など、まだまだこれからも挑戦は続きそうだ。



真っ赤なのぼりを目印にたくさんの人が訪れる



毎朝出荷を待つイチゴ