

▼座いす付きの車で収穫



富田さんは、現在35畝のピニールハウスで「とちおとめ」「女峰」「さちのか」の3種類のいちごを栽培しています。最近「女峰」よりも、酸味が少なく食感がいい「とちおとめ」が人気だとか。「今年は28畝を使って、とちおとめを作っています。生

より甘く酸味の少ないいちごを

さわやかな甘さと酸味で人気のいちご。ハウスに入ると甘い香りが漂い、朝日を受けて輝く赤い実は、まるで宝石のよう。今回は、いちご栽培35年の富田さんご夫妻を紹介します。

自慢の一品・腕
いちご作りー
富田眞男さん・光子さん
(藤井町)

根やお茶を作る農家でした。冬場の作業が寒くてつらかったこともあり、「ハウスで作業できるので暖かそう」と7畝ほどから始めたのが、い

食用には、より甘いものが好まれますね。やはり市場の動向は気になります」と眞男さん。ハウスの中を見渡すと、ところどころに50cm四方ぐらいの木箱が置かれています。実はこれ、みつばちの住みか。露地栽培では風などにより自然交配が可能ですが、ハウス栽培での受粉は、みつばちの力を借りて行うのです。また、ハウス内の温度管理は自動制御で行われ、温度が上がりすぎると換気扇が回るようになっていきます。このように、自然の力と機械の力の両方を使うことで栽培しています。もともと富田さんの家は、大

ちご農家に転身するきっかけだったとか。「でもそのときは、夏の暑い時期に苗作りをしなければいけないことをまったく考えていなかったんですよ」と光子さんは笑います。

夏場に行く苗の夜冷（日中は太陽の光を当て、夜は15℃以下に冷やすのを約1カ月繰り返すこと）は、促成栽培には欠かせない大切な作業です。眞男さんは、昔は寒冷地を求めて、段戸山や八ヶ岳まで苗を持って行ったものです。今は、夜冷機のお陰で本当に便利になったね」と感慨深げに話していました。

昔に比べると楽になりました



とれたてのいすご

また、10年程前からは、座いす付きの車を使い、収穫を行っています。「腰への負担が減り、随分楽になりました」と光子さん。新しいものを取り入れ、作業効率を高めています。今年のいちごも上々の出来だとか。つやが良く、種と種の間が広いものが多いそうです。

野草歳時記

118



ビナンカズラ
〔モクレン科〕



「名にしおはば逢坂山のさねかずら人に知られずくるよしもかな」と小倉百人一首に詠まれた

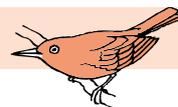
「さねかずら」はビナンカズラのこと。つるに熱湯を注ぐと、中の粘液質が溶け出しますが、昔はこれがシャンプーとして使われ、ここから美男葛の名が生まれました。

別名南五味子と呼ばれる、秋に実る赤い果実は、せき止めや強壮に効果があります。また、生の実なら3倍量、乾燥実なら5倍量のホワイトリカーで漬けると健康酒になり、ほのかな甘味が楽しめます。

写真・文／三井亨氏<城ヶ入町・安城市文化財保護委員>

安城の野鳥

141



冬鳥を代表する鳥で、昔からよく知られています。ハクチョウにはコハクチョウとオオハクチョウがいます。くちばしの付け根の黄色い部分の大きさや、首の長さ、体の大きさなどで見分けますが、一羽でいると比較できないので識別は難しいです。家族のきずなが強く、ほとんどが家族単位で行動をしています。市内では矢作川の美矢井橋付近



で幼鳥が一度見られています。

写真・文／杉山時雄氏<桜井町・西三河野鳥の会会員>

オオハクチョウ
ガンカモ科