



作業方法に工夫を凝らし 家族で連携したイチゴづくり

イチゴ経営 三潴町 永田 智士さん(36歳) 康代さん(35歳)

「あまおう」を中心とした経営

イチゴの需要が高まる12月、ハウスに漂う暖気とほんのりと香る甘い匂い。赤く色づいた福岡県特産のイチゴ「あまおう」が顔をのぞかせています。

三潴町で「あまおう」を妻の康代さん、父の義人さん、母のシズ子さんの家族4人で生産している永田智士さんは、大学の農学部を卒業後、青果市場での勤務を経て、30歳で就農しました。幼い頃から家業の農作業の手伝いをしてきたこともあり、イチゴ農家の後継者となりました。現在、イチゴを35アール、米・麦・大豆を2.5ヘクタール経営しています。

イチゴの都合に合わせた栽培

イチゴの収穫はしゃがんでの作業となるため、腰に負担がかかります。智士さんは、座って収穫が出来る器具を導入するなど作業負担を減らす工夫をしています。「育苗が始まる5月下旬から収穫が終わる翌年の5月中旬まで一年中イチゴづくりにかかりきりです。気候の変化に合わせた対応など、手間を惜しまず、自分の都合ではなく、イチゴの都合に合わせて世話をすることが大切です。」と話します。

大切な家族との時間

農業の良いところは「食べた人に直接お話し」と言ってもらえることと「家族と過ごす時間が多く持てること」と話す家族想いの永田さん夫妻。イチゴが大好きな長男・匠くんのためにも、おいしいイチゴを作り、安定経営を目指してがんばっています。

