近江舞子いちご園で土いじり!

~さつまいもと落花生の収穫体験~

秋空の下、比良山の麓、琵琶湖を望む近江舞子いちご園で、さつまいもと落花生の収穫体験を取材してきました。

童心に帰ってスコップや手で掘っていき、大きなさつまいもや たくさんの落花生がついた株を見て思わずにっこり。

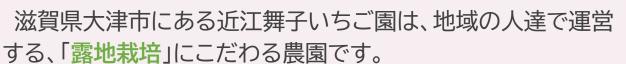
畑から直接作物を手にすることで、収穫の楽しさと自然を身近 に感じることができました。





滋賀県大津市南小松1020 (JR近江舞子駅から徒歩5分) 近江舞子いちご園HP(https://roji15.com)

近江舞子いちご園ってどんなところ?



昭和58年に創設され、令和6年で40周年を迎えました。

春のいちご狩りと秋のさつまいも掘り、落花生掘りの農業体験を主力に運営し、45aの畑で、いちご、さつまいも、落花生の作付けを行っています。また、平成16年度には「露地いちご」が「滋賀県環境こだわり農産物」の認証を取得しています。

滋賀県環境こだわり農産物とは

農薬・化学肥料を通常の 5割以下に削減するととも に、濁水の流出防止など、 環境への負荷を削減する 技術で生産された農産物 を県が認証する制度です。

※滋賀県環境こだわり農産物認証制度 (https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/shi gotosangyou/nougyou/ryutsuu/300463. html#kankyo-kodawari00)

~秋の収穫体験~さつまいも

1 収穫

掘っていくと、すぐにさっまいもの姿を発見!畑の土は柔らかく、手で簡単に掘ることができました。



さつまいもが折れないよ うに、周りの土を掘って 収穫しました!



大きなさつまいもが たくさん取れました!

この日は鳴門金時とシルクスイートを収穫しました。※

2調理

焼いもを作りました。

焼いも用のアルミホイルを 巻いて、オーブントースター で20分ほど焼きました!



※今回は特別に許可をいただき、機材を持ち込んで調理しました。

3完成!

品種によってほくほく感や しっとり感、甘みに違いが 感じられ、異なる食感を 味わうことができました。



~秋の収穫体験~落花生(ピーナッツ)

1)収穫

株を両手で抱えて、 軽く揺すりながら 引き抜きました。

葉っぱの下からたくさんの 落花生が出てきたよ!



2調理

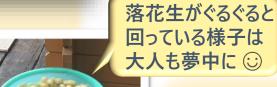
ゆで落花生を作りました。

圧力なべの場合、沸騰後 20分ほどで出来上がり!



↑落花生を茹でている様子

※許可をいただき、機材を持ち込んで調理しました。





土の中に残った落花生も、 1つ残らず収穫しました。



専用の洗い機が用意され ており、泥を落とします。

3完成!

出来立てのゆで落花 生をいただきました。 出来立ては柔らかく、 冷めると食感が少し 変わりました。



代表の田中勝江さんにお話を聞きました。

◇40年前に農家の女性だけで農園を創設されたのはなぜですか?

40年前、農業の機械化により女性が担う農作業が少なくなりました。そこで、女性だけでできることはないかと思案していたところ、私たちの地区ではいちご栽培を行っておらず、他の地区でいちご栽培を行っている方が栽培をやめるため、苗をいただけることになり、いちご園を始めました。

◇なぜ露地栽培や環境にこだわった農業に取り組まれているのですか?

当地は「比良おろし」と呼ばれる比良山地から強い風が吹き込む影響でハウスが飛ばされて建てられないため、露地栽培を行っています。

露地栽培ではお客さんに季節ごとの野菜の「旬」を伝えることができます。

◇これからどんなことにチャレンジしようと考えていますか?

収穫体験だけでなく、植え付け体験や収穫したいちごのジャム加工、クッキー 作り等、「まるごと体験できる農園」を目指しています。

身近な自然素材を活かした手作り品を販売していくことが目標です。

◇農園に対する「想い」をお聞かせください。

訪れた方々に土の感触、風の香り、虫や蛙など生き物とのふれあい、当たり前の自然の中で本当の「旬」の野菜を食べて欲しい、そんな母親のような気持ちを持って運営することが当園の想いです。



近江舞子いちご園代表の田中勝江さん

近江舞子いちご園からのメッセージ

自然に左右される厳しい露地栽培ですが、安全安心にこだわり、これからも沢山のお客様の笑顔や園児、児童たちの声が聞けるよう、また、子供たちに農業に関心を持ってもらえるように取り組んでいきたいです。