

旨味のあるイチゴにこだわる

みやざき農園 代表 宮崎 悠 (みやざき はるか)

所在地：八代郡氷川町

就農時期：2021年4月～（就農5年目）

生産品目：イチゴ、水稻

経営面積：イチゴ 53a、水稻 380a

氷川町は熊本市から南に約30kmの県中心部に位置し、県内有数のイチゴの産地として知られています。

小さい頃から両親の働く姿を見て育ち、一人息子の後継ぎとして、高校卒業と同時に親元就農し、昨年、両親と経営を分けて独立しました。

祖父の代から続く栽培技術やノウハウを継承し、熊本県のブランドイチゴ「ひのしづく」を作っています。



～こだわりのポイント～

「ひのしづく」は熊本県のオリジナル品種で、「熊本の清らかな水で育った、みずみずしい赤いしづくのような苺」というイメージから名付けられました。大粒で果肉が厚く、鮮やかな色合いと酸味の少ない際立つ甘さが特徴です。熊本県内でも限られた農家だけが栽培しているため、とても希少な品種です。

みやざき農園では、苗を植える3か月前から土づくりを始めます。土に有機肥料と自家製の培養液を混ぜ、土中の微生物を活性化し栄養豊富な土に仕上げます。

自信をもって美味しいと言える「ひのしづく」に、これからもこだわって作り続けていきたいです。

～今後の目標～

資金繰りや労働環境に至るまで責任ある立場となり、経営全般を考えなければならぬので大変です。

まだ独立したばかりで、他の事を考える余裕がないので、しばらくはイチゴの栽培に専念したいと考えています。



ハウス内のイチゴ



開花したイチゴの花



実った「ひのしづく」



パック詰めされたイチゴ

イチゴの収穫時期は、12月下旬から5月上旬です。

消費者の皆様に「ひのしづく」の美味しさを感じていただけるように、手間暇を惜しまず栽培に取り組んでいます。



冷凍イチゴを使ったスイーツ



キッチンカー

「ひのしづく」の宣伝も兼ねて、冷凍イチゴ及び冷凍イチゴを使ったスイーツを地元の「道の駅 竜北」やキッチンカーによるイベント会場等での販売も行っています。



たわわに実った稲穂

みやざき農園では、お米も栽培しており、緑肥（レンゲ）を利用しています。化学肥料に頼らず、農薬を減らした安全・安心なお米作りを心掛けています。

お米の品種は、熊本県が開発した「くまさんの輝き」です。高温に強く、食味と食感に優れた品種です。