

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「ひのしずく」を作っています。



～こだわりのポイント～

「ひのしずく」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ずくのような苺」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「ひのしずく」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ないので大変です。

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「ひのしずく」



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「ひのしずく」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

「ひのしずく」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。