



めじかじ通信

航海-83

めじかじ市民記者ネットワーク

市民記者の目から見た「こもろ」を発信していくページです。ちょっとへんてこりんな名前「めじかじ」。意味は「め＝目」と「じ＝耳」を使って、発見への「かじ＝舵」をとろう。こうご期待！
またガッツのある取材記者を募集します。

▼問い合わせ先 企画課 情報戦略推進係



小諸のいちご栽培の歴史にも詳しい倉本強さん。各地へ苗を出荷し、全国から視察を受け入れる。他県で長い年月品種改良されたいちごが、再びふるさと小諸で注目されていることが嬉しいという

寒さが厳しい小諸だが、冬ならではの楽しみもある。毎年元旦から営業開始する「布引いちご園」でのいちご狩りもそのひとつ。昨シーズンは3万4千人もの来園者があり、連休には行列になることも。比較的空いている日を見計らって行けるのは地元市民の特権かもしれない。御牧ヶ原に「いちご平」バス停を有し、いちご発祥の地とされる小諸。昨年には、小諸のいちごジャムが明治天皇に献上されたことを記念した「ジャムの日（4月20日）」が制定され、いちごのふるさととして注目されている。小諸は日照時間が長いいため真っ赤で宝石のようないちごが育ち、冷涼な気候により6月までの長い期間収穫できる。

布引いちご園は平成12年の元旦開業。この冬18度目のシーズンを迎えようとしている。今ではすっかり「小諸の顔」となっているが、「創業当時には考えも及ばなかった」と代表取締役の倉本強さんは話す。55歳で会社を早期退職し、息子の浩行さんと共に開業。強さんの夢の始まりは、そこからさらに20、30年前に遡る。「当時は人類が月に降り立ち、宇宙の植物工場なんてものが構想されていた。それを見て、いつかは人工環境での大規模施設園芸をしたいと思うようになりました」。そんな父親の夢を聞いて育った浩行さんは、平成10年にこの地で農園をやるのかという話があつたとき、まだ大学生だった

いちごのふるさと小諸に
この冬も真っ赤な宝石が実ります

こもろ布引いちご園 代表取締役 倉本 強さん（74歳）



いちご栽培を支えるスタッフの皆さん

にもかわらず即決断。各地に研修に赴き、会社を興した。

オープン初年からのいちごはできたが、お正月・春休み・GWといった集客の多い時期に十分な量がとれなかった。「自然相手のことだから仕方がない」と諦めそうなのだが、強さん親子は違った。「いちごが無い」と泣く子どもを見て、なんとかしなきゃと思いました。どこに

尋ねても計画栽培は無理と言われましたが、苗からよく観察・研究し、5年目には開花や結実のタイミングをコントロールできるようなりました。わからないことはいちごが教えてくれるんです。研究の成果が認められ、これまでに多くの特許を取得。平成20年には日本農業大賞を受賞した。最近では高い栽培技術が評価され、大手企業から協力依頼もあるという。倉本さんの夢は広がるばかりだ。

（取材：文 村松 マヤ）

ゆらさんの四季の薬膳

冷えとジビエ料理

ここ数年、長野県がジビエ料理として力を入れているのが鹿肉です。12月は忘年会も多くジビエ料理に出合う機会も多くなると言われます。そこで、今回は鹿肉を取り上げてみます。普段お馴染みの牛、豚、鶏肉にくらべ、鹿肉は最も陽性が強い肉といえます。簡単にいえば、からだを温める力が強いのです。特に腰や背中が冷えるなど、冷えに悩む人には強い味方といえます。冷え以外にも内蔵の働きを高める働きがあります。

漢方では冷えに悩む人に「鹿茸（ろくじょう）」を処方しますが、鹿茸は若い牡鹿の角。足が冷え切っていたり、頻尿、不正出血のときに使います。ただ、からだを温める力が非常に強いので、本来からだは温かい陽性の男性や子供には禁忌なのです。ある男性が鹿茸を入れた料理を食べたところ、熱が出て眠れなかったといえます。鹿肉は鹿茸ほど陽性ではないとはいえ、体質を考慮した上で、寒い時期の冷え対策として上手につきあっていきたいものです。

（国際中医薬膳師 小清水由良）