

【信州大学大井研究室で開発】

(株)コトブキファームデポで“夏秋イチゴ”の生産栽培を実施

株式会社コトブキファームデポでは、2020年3月より信州大学大井研究室で開発された、夏秋イチゴ「信大 BS8-9」の生産栽培を実施しました。6月中旬より出荷が始まり、主に宿泊業や飲食業・洋菓子店へ出荷をしています。

小諸市では、信州大学・企業・小諸市が連携して産業振興を図る「信州大学・小諸市産学官連携協議会」があり、今回の夏秋イチゴの生産栽培も当協議会をきっかけに新規事業の展開につながっています。

コトブキファームの夏秋イチゴの生産栽培について、広く取り上げていただきますようお願いいたします。

【夏秋イチゴの紹介】

夏秋イチゴの栽培に適した、標高850mの遊休農地を活用し、今年3月に5,000株の定植をしました。6月より徐々に収穫が始まり、最も甘い部分の糖度は14.2度、平均値では約11度と高い糖度で、夏でも美味しいイチゴを食べることができます。



一般的に夏のイチゴは“酸っぱくてマズい”というイメージが強いですが、夏でも美味しく食べられる夏秋イチゴを生産栽培しています。甘さと酸味のバランスが丁度良く、デザートやケーキ等の用途で受注をいただいています。また、果心が赤いため、半分に切っても中身が赤く見栄えがとても良いです。また、香りも強く出るため、甘いイチゴの香りがとても好評です。



取り扱いを始めたレストラン等からは冬春イチゴと夏秋イチゴの端境期で、品薄になる中でイチゴを使って集客の目玉としたいと要望を受けています。実際に食べられた方からは、「この時期にこんなに大きくて美味しいイチゴが食べられるとは！」と驚きの声をいただくなど、コロナ禍で落ち込んでいた集客に一躍買っています。

小諸市内でも、和菓子店や洋食屋さんで、夏秋イチゴを使ったメニューを企画・販売され地産地消が行われています。

【今後の計画】

今年は年間2トンの販売を予定／圃場の規模の拡大（現在10アール）／長野県工業技術総合センターとセミドライフルーツの加工食品を共同研究／親会社のコトブキでは、要介護高齢者が農業を楽しみながら自立支援や重度化予防が図れるように、新たなサービスを検討

■問い合わせ先

- ・夏秋イチゴに関すること：株式会社コトブキ 業務推進課 石坂 恭 Tel.0267-23-1510
- ・信州大学・小諸市産学官連携協議会に関すること：
小諸市役所 商工観光課 企業立地定住促進係 担当：高野
Tel.0267-22-1700（内線2214） Eメール：kigyuu@city.komoro.nagano.jp