



年 組 名前

# 道新 ワークシート

## 道産イチゴ 冬も売れっ子



苫小牧市の「苫東ファーム」では通年でケーキ用に使う形の良いイチゴを出荷している=12日

### ケーキ店要望で通年栽培

寒い日が続く道内で、真っ赤なイチゴが生産されている。国内の他の産地より暖房費がかさむものの、地元のケーキ店などからの引き合いが強いためだ。道内のイチゴ生産は冷涼な気候をいかした夏場の収穫が主流だが、担い手の減少も冬場の生産を進めるきっかけになっている。

(デジタル報道チーム 若林彩)

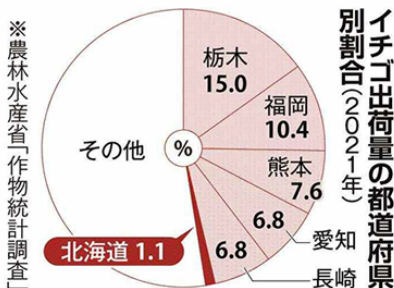
栽培面積4畝の大規模な温室を持ち苫東ファーム(苫小牧)では色づきや形などを従業員が確認しながら、イチゴを1粒ずつ慎重に箱詰めしている。同社は2014年に工場を稼働し、

の温室の室温をあえて低めに設定し、色づきを遅らせている。4〜5日前から一気に加温し、真っ赤に色づかせてから出荷している。

もともと、全国でみれば道内のイチゴの出荷量はわずかだ。全体の1・1%ほどで、都道府県別順位は全国21位にとどまる。寒い道内でのイチゴの生産には暖房費がかさみ、本州以南の主要産地よりコストがかかる。それでも苫東ファームが通年生産を続けているのは、道内の洋菓子メーカーなどから「新鮮なイチゴを安定供給してほしい」との強い要望があるためだ。

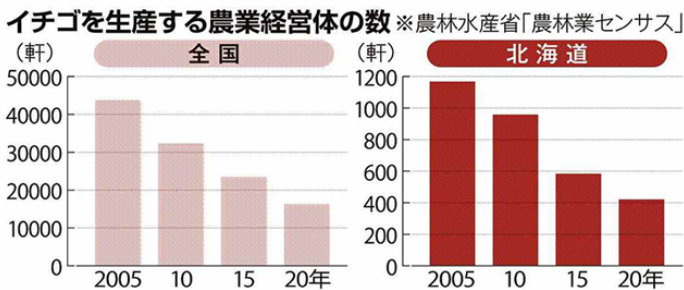


比布町では真冬のイチゴの実証栽培が続いている=18日(諸橋弘平撮影)



※農林水産省「作物統計調査」

### 担い手減 農閑期でも収入に



「農閑期の冬場もイチゴの収穫期にしなければ『いちごのまち』であり続けることは難しくなっている(片沢英幸取締役)。実証で栽培技術が確立できれば、町内の他の農家にも冬のイチゴ生産を広げたいとしている。



イチゴは表面に小さな傷がついただけでカビが広がるため、とくに鮮度が求められる果実だ。道内は栃木県や福岡県などイチゴの主要産地から遠いため、多くが輸送中に傷む懸念がある。道内で確保できれば、ケーキに不可欠なイチゴの調達リ



年 組 名前

---

# 道新で ワークシート

① 暖房費がかさみ、本州より生産コストがかかるなどのデメリットがあるにもかかわらず、道内で通年、安定供給することにはどんなよさがあるでしょう。

② イチゴの生産において、深刻な問題となっているのはどんなことでしょう。

③ 農業の担い手不足は、他の農作物でも深刻化しています。問題を解決するために、どのような取り組みが考えられますか。アイデアを出してみましょう。