



# TRAVEL IN YABUKI

---

THE THREE  
GREATEST FRONTIER  
OF JAPAN

日本三大開拓地「矢吹町」

vol.05

開拓魂が育んだ、矢吹のくだもの。



## CONTENTS

- 03 開拓魂から育まれた伝説のリンゴ「こうみつ」
- 05 知る人ぞ知る、秋のお楽しみ!  
柔らかくジューシーな「イチジク」
- 06 昨年の困難を乗り越えて進化する  
“矢吹の甘いルビー”を召し上がり!
- 07 「桑」の魅力を再評価! 現代に合う形にして発信!
- 08 栄養価抜群の果実×日本のモノ作り!  
異色コラボで生まれた無添加ジャム
- 09 国内・世界を魅了する  
「くだもの王国 福島」の未来を切り拓く若者たち!
- 11 料理家 本田よう一さんと  
矢吹果物を使ったスイーツを作ろう!
- 13 矢吹フルーツ&スイーツを味わいたいなら  
ココがおすすめ



しかし矢吹の果樹は、今も歴史を刻んでいる。果樹の試験栽培が行われていた修練農場は農業大学校に姿を変え、果樹経営学科の学生達が果樹の基礎から先端技術までを日々学ぶ。リンゴ農家の岡田さんも不利な環境と戦いながら、りんごの新種を作り、全国的に評価を得ている。その他にも、イチゴ、イチジク、桑の葉や実、ハツカルベリーなど、町に今までなかった果物に取り組む人が、農業の多様化が進む今だからこそ、活躍し始めている。

明日の実りを信じ、努力し続ける開拓魂は果樹分野でも健在だ。

今回取材に応じてくれた戦後の開拓時代からリンゴを栽培する岡田光栄さんの話によると、近隣にもリンゴやモモ、ナシなどを栽培する農家が多数点在していたそうだ。しかし、当時は食料増産が国家を挙げた最重要プロジェクトの時代。羽鳥疎水が通水すると、小規模な果樹地は、近代的に集約化した田園に姿を変えて行った。

しかし矢吹の果樹は、今も歴史を刻んでいる。果樹の試験栽培が行われていた修練農場は農業大学校に姿を変え、果樹経営学科の学生達が果樹の基礎から先端技術までを日々学ぶ。リンゴ農家の岡田さんも不利な環境と戦いながら、りんごの新種を作り、全国的に評価を得ている。その他にも、イチゴ、イチジク、桑の葉や実、ハツカルベリーなど、町に今までなかった果物に取り組む人が、農業の多様化が進む今だからこそ、活躍し始めている。

明日の実りを信じ、努力し続ける開拓魂は果樹分野でも健在だ。

# 開拓の民は、挑み続ける。 未来に繋がる光を求めて。

矢吹町と果樹の歴史を辿ると、矢吹の土地で暮らしを立てようとする、開拓者の不屈の精神が垣間見える。

戦後に入植が本格的に始めた矢吹ヶ原開拓では、風に舞う火山灰の土で乾燥に強い麦類、トウモロコシ、菜種、ジャガイモなどが主要作物だった。安定しない土壌に果樹栽培が難しいことは、容易に想像できる。

そんな中でも、県内外へ農業人を輩出しているアグリカレッジ福島(福島県農業総合センター農業短期大学校)の前身である「矢吹原修練農場」では、当時の入植者の農業技術の教育部門と実験圃場としての役割を担い、矢吹の土地に合う新規の作物候補として酒米やキノコの他に果樹の栽培にも力を入れてきた。

今回取材に応じてくれた戦後の開拓時代からリンゴを栽培する岡田光栄さんの話によると、近隣にもリンゴやモモ、ナシなどを栽培する農家が多数点在していたそうだ。しかし、当時は食料増産が国家を挙げた最重要プロジェクトの時代。羽鳥疎水が通水すると、小規模な果樹地は、近代的に集約化した田園に姿を変えて行った。

# 開拓魂から育まれた 伝説のリンゴ「こうみつ」

稻作全盛の開拓時代に  
リンゴ作りに情熱を傾ける

昭和24年、弱冠18歳の時に入植許可をもらい、現在でも八幡町地区で唯一のリンゴ栽培を営む岡田さん。岡田さんが入植した、開拓されたばかりの矢吹では、寒冷な気候で水はけの良い土地で行われる、リンゴなどの果樹栽培をする農家も多かったそうです。  
**岡田**「リンゴの他にも、モモやナシを作る人もいました。羽鳥疎水ができる矢吹にも農業用水が豊富に通ると、みんな稻作を始めましたね。当時は何と言っても、主食のお米が一番だから」と当時を振り返ります。

まずは昭和38年から夫婦二人で、スター・キングデリシャスの種をビニールハウスにたくさん蒔き、残った260個の苗を育て、リンゴの苗に無農薬など厳しい条件を与えながら、他のリンゴの木と交配・選抜を繰り返し、長い年月の中で病気に強く、美味しい1本の木にたどり着きました。その木こそ、「こうみつ」です。

**岡田**「大体のリンゴの苗は、上手く育たずに枯れてしまします。品種改良は、本当に長年の根気が必要なことなんです。」

さらに品種登録までには、農林水産省の調査などが必要で、種を蒔いてから30年の月日を費やし、平成13年にようやくリンゴの品種として登録されました。



深い赤味を帯び、酸味がなく糖度の高いリンゴ「こうみつ」。たっぷりの蜜が入っていて爽やかな甘みが口いっぱいに広がるリンゴは、実は矢吹で生まれた品種なんです。他に類を見ない独特なリンゴを作り、矢吹で70年以上リンゴ農園を営む、岡田さんにお話しを伺いました。

福島県内では、県の果樹試験場が登録した「ほおずり」に次ぐ2番目。リンゴの生産地ではなく、夫婦で営む小さな果樹農家が主体となる、自治体などの研究機関でない登録は、まさに執念の快挙でした。

**岡田**「農水省に品種登録の書類を提出したんだけど、添付した花の写真が良くなくてね。運よく時期から遅れて咲いた花があったので、地元の写真屋さんに頼みこんでわざわざ家に暗室を作つて照明をたいて花を撮つてもらいました(笑)ちゃんと新種であることを証明して登録するのが、一苦労なんですね。ですから登録はしていないけど、ここだけにしかない名無しの『リンゴの木』も、庭にあるんですよ。」



納屋には、苦労して取得した品種登録証が額に入っています。

## 伴侶に支えられながら、 守られたリンゴは全国へ



**岡田**「同じ品種、例えば【ふじ】を作つても、青森などリンゴの生産地の実は、縦長で大きい。どうしても福島のリンゴは、平べったくて、小ぶりになつてしまふ。気候の違いは、どうしようもないんです。」

今までにない新種のリンゴを作つたと言つても、リンゴに適した気候や生産面積は、青森などの特産地には到底敵わず、リンゴで家族を養うことは難しかつたそうです。それでも岡田さんはリンゴ作りを諦めません。冬は枝の剪定、春は摘花、夏は草刈りや防除、秋は実に袋かけなど、一年中作業のある農園での仕事を朝から始めるように、夜勤のある勤めに出ながら、兼業農家として農園を守りました。

**岡田**「どうしても金銭面で、勤めの方に力を入れなくてはならなくてね。果樹を続けるには設備投資も必要で、借り入れもしていましたからね。袋かけなど期間が限られた作業は、妻に任せてしまふこともありました。」

岡田さんの頑張りの陰には、農家から嫁いで農園と家族を支えた、奥様のトミ子さんの力も大きかったようです。夫と共に家計を助けるために、さまざまな副業もこなしたそうです。

**岡田**「リンゴの世話はもちろんですが、他にもコニャクいもの栽培や子ブタを市場に売るためにブタも飼っていました。」

しかし、そんな夫婦で半世紀以上の月日を守り抜いたリンゴ園の作業も、ここ数年は本当に身に堪えるそうです。どうしても朝に

音の出てしまう作業もあり、宅地化が進む住宅地と農園が近接していることも考えると、そろそろ暮を下ろそうと考えているとか。そうなると苦労の中から生まれた奇跡のリンゴが、もう食べられなくなつてしまふのではと心配になります。しかし、苗木は日本全国に広がり、リンゴ作りの盛んな青森や岩手、山形でも現在「こうみつ」は育てられています。岡田さんの農園には、全国各地から農家さんが視察に訪れるそうです。

取得している「こうみつ」の品種登録も、現在は取り下げて、全国の生産者が栽培しやすいように配慮しています。そんな岡田さんの人柄が表れている「こうみつ」は、割ると果肉全体に蜜が入っていることに驚かされます。糖度の高い爽やかな甘みと共に特徴的なのが食感。食べ応えのある食感から、完熟パイナップルに近いと形容する人もいます。煮崩れも起きにくく、お菓子作りにも美味しいリンゴです。岡田さんが若い時は、収穫しながら実をかじつていたそうです。

**岡田**「5年前に大病を患つてリンゴを辞めようと思って枝を切つたんですが未練が残つてね。やっぱり、リンゴ作りが好きだからね。」

リンゴ作りを再開した後も、今まで栽培したことのない品種に挑戦したというバイタリティーの塊のような岡田さん。矢吹の開拓魂は、今年の冬もリンゴが実る農園にも宿っています。



農園の奥には、現在でも元気に実を付けるひとときわ大きい「こうみつ」の原木があります。



光栄さんの「こう」と果肉に満遍なく入っている蜜「みつ」から名づけられました。濃い紫紅色が美しいリンゴです。



インタビュー時も、気づくと葉をむしり、木の手入れをする岡田さん。リンゴへの愛情が感じられます。



光栄さんの「こう」と果肉に満遍なく入っている蜜「みつ」から名づけられました。濃い紫紅色が美しいリンゴです。



農園の奥には、現在でも元気に実を付けるひとときわ大きい「こうみつ」の原木があります。

## 柔らかくジューシーな「イチジク」

アダムとイブが食べた禁断の実としても知られ、古来から栽培されてきたイチジク。じつは矢吹でも栽培されていて、秋には町内の農協直売所でも購入できるのです。



イチジク農家  
蛭田辰美さん  
Hiruta Tatsumi



苦労しながら守ったイチジクの木「カミキリムシに樹皮を食べられたり、幹に卵を産まれてしまうので、朝の収穫がてら見回るんです。」



イチジクの栽培の胆は水やりで、葉や実の大きさも変わります。



実として食べている部分の粒つぶは、ひとつひとつが花なんです。



うちでも作りますが、イチジクの甘露煮も美味しいですよ。生食はヘタから皮を剥くのがコツです。安全で美味しい果物を提供しているので、見かけたらぜひご賞味ください。

大畠地区で稻作と兼業でイチジクを栽培している蛭田さんは、加工用のホワイトゼノや生食用の日本種とビオエ・シリエスの3品種のイチジクを約100本ほど栽培しています。自宅で楽しむ程度にイチジクを育てる人は矢吹にも沢山いますが、お店に出荷する農産品としてイチジクを栽培する農家は、矢吹ではめずらしく、果樹が盛んな周辺の町でも、イチジクはあまり見かけない光景です。

そんな生産者の先輩や仲間が周りにいない中で、栽培を始めてから現在まで、試行錯誤しながら美味しいイチジクを追求しています。

蛭田栽培技術は、本や農林事務所さんのアドバイスをもらいながら毎年工夫しています。もみ殻が土壤にいいかなと思って撒いたら、かえって木が枯れてしまったりね。田んぼ仕事が終わった後に、軽トラで何往復もしながら苦労して入れたんだけどなあ(笑)」失敗も笑顔で話してくれる蛭田さんですが、日本種は土壤や気候が原因が定まらないうちに本数が激減。他の品種も全体的に育成が悪く、昨年までは効率のいい形に木を剪定できていませんでした。今年は青々と茂るイチジクの葉が風にそよぎ、ひとまず安心しているところだそうです。

イチジクの一番の大敵であるカミキリムシなどの害虫や熟すと実を狙ってくるカラスからも苦労し

て守った貴重な果実は、10月頃から完熟に近い状態で朝採りして出荷します。

熟れたイチジクの上品で濃厚な甘さは格別で、知る人ぞ知る隠れた秋の味覚として人気があります。

また蛭田さんの農園では、農薬は極力使わない方針。完熟の果実を安心していただけるのも、うれしいポイントです。また昨年からは、お米の苗床用のビニールハウスを利用して、シャインマスカットの栽培も開始。

蛭田「色々な作物栽培に挑戦するのが、私の楽しみなんです。昨年から始めたブドウも、軌道に乗れば出荷したいと思います。」

東北では難しいとされる果樹でも、トライする蛭田さん。

さすが自分の道を自分

で切り拓く開拓の町矢吹の農家さん



「フワッと幸せを感じる、甘い香りが広がるビニールハウス。その中で作業する薄葉さんは、矢吹のイチゴ栽培の第一人者ともいえる存在である。今では町内外に多くのファンを持つ薄葉さんのイチゴだが、そこに至るまでは困難な道から始まる。東京の大学を卒業後、イチゴの一大産地としても有名な栃木の農家に住み込み、厳しい修行の中で栽培法を学びました。

しかし満を持して矢吹でイチゴ作りを始めるも質、量ともに納得できるイチゴは収穫できませんでした。試行錯誤を続ける辛い日々が、なんと5年も続きます。

薄葉「冬の日照時間がイチゴの品質に大きなポイントとなるのですが、日照時間の長い栃木で習ってきたノウハウは、矢吹に当てはまらなかつたんです。なかなか思うようにいかず、何度も辞めようと思いましたよ(笑)」

毎年改良を重ねる各作業や数えきれないほどの試作品を経て今の味にたどり着きます。そのみずみずしい甘味は、多くのリピーターに支持され、ほぼ顧客注文の販売で、市場には出回らないほど。SNSなどで宣伝に力を入れるよりは、毎年待っていてくれるお客様に、確実に良い物を届けたいという思いが強いという。

薄葉「毎年買っていただけのお客様から、「また美味しくなったね。」と言われるのが自信になるし、うれしいですね。」

ミツバチでの自然受粉にこだわり、日照時間を調節するために睡眠時間を割りながら、ハウス内に設置する電灯の消灯時間を調整する。そんなデリケートな作業の積み重ねを経て、矢吹の甘いルビーは、

## 昨年の困難を乗り越えて進化する “矢吹の甘いルビー”を召し上がれ！

矢吹町の農園でしか購入できないものの、完熟イチゴの極上の甘味に根強いファンが数多く訪れるウスバファームさん。

日々に輝きを増します。

薄葉「作業はもちろんですが、苗の植え付けから味が変わります。苗を植え付ける時からずっと、真剣勝負ですね。」

そんな地元の冬の味覚として定着しているイチゴですが、昨年はなかなか味わうことができませんでした。というのも連作障害で苗が病気にかかつてしまい、イチゴ栽培には付きものアクシデントとは言え「心身ともに堪えた」と漏らす薄葉さん。今年は再起を賭けたシーズンになります。でも今回の出来事で、落ち着いて今までを見直す機会ができたと言います。

薄葉「イチゴの苗を分けてもらつたために、周囲いろいろな農家さんを回ることになり、改めてイチゴ作りの勉強になりました。今までは自分の仕事に追われて周りを見る機会も余裕もなかつたから、周囲の人々に支えられていることが気付かされましたね。」

納得するイチゴを求め、試行錯誤していた原点に立ち返り、さらにグレードアップした薄葉ファームさんのイチゴに期待大です。



夏場の暑い中、ビニールハウスで3万本の苗を植え付ける。



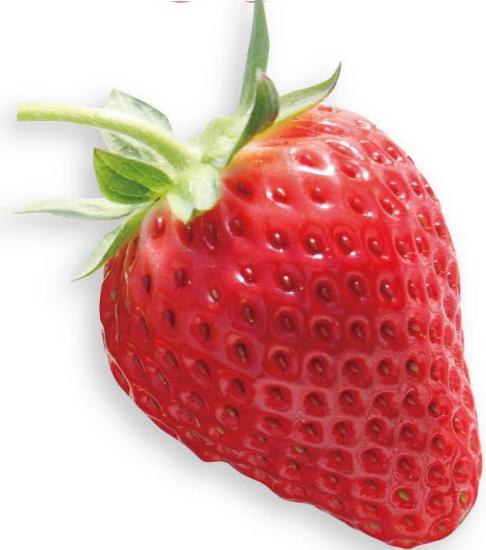
真冬の甘味が増す時期にご賞味あれ！



「昨シーズンは春から収穫できるようになりました。お客様にもイチゴを届けられました。」



日照を均等に行きわらせ、熟しムラを防ぐために、全てのイチゴの実は南向きにされています。



**FRONTIER'S CHALLENGE**

**Q4**

矢吹町ニューシルクロードプロジェクト  
松谷 隆さん Matsuya Takashi | 高久 武さん Takaku Takeshi | 藤田 忠晴さん Fujita Tadaharu

桑は生命力が強く、畑に穂木を挿し木すれば根が張り出す「最初は上下逆に挿し木して、発育は悪いこともあったね(笑)。」

今年収穫したマルベリー(桑の実)を使用したジャムと桑の葉パウダー。高い栄養と美味しさで人気です。

シルク(生糸)の原料となる蚕。かつては矢吹町でも盛んに行われおり、昭和35年には米や鶏卵に次ぐ産出額を誇っていました。町内に蚕の子を地域へ安定期に供給する「稚蚕共同飼育」という施設があったほど地域の産業の柱で、蚕のエサとなる桑畑も町の見慣れた風景でした。

時代は流れ、現在。高濃度のポリフェノール、カルシウム、ビタミンC、βカロテンなどの優れた栄養成分が含まれ、食用として注目されている桑。桑の魅力が見直されつつある中で、桑の葉や実をパウダーやジャムなどに加工して商品化に取り組んでいるのが、矢吹町ニューシルクロードプロジェクトの皆さんです。

プロジェクトの発端は、震災後から町と東京農業大学と稻作で交流が続く「田んぼの学校」の縁。農学博士である長島孝行教授が成分・おいしさを基準に品種を選定した桑の品種「+KUWA(プラスクラフト)」を、平成26年に町内の遊休農地に地元農家や東京農業大学の学生などのボランティアで植樹したのが始まりでした。

そんな矢吹町の土地で育った桑の若葉を粉末化した「食用KUWA」は、食後の血糖値を抑えると言われているDN-1が100g当たり190mg含まれ、ビタミンCは136mgと大麦若葉の約2倍の成分が含まれるスグレモノ! 今年はマルベリー(桑の実)も多く収穫でき、マルベリージャムの商品化にもこぎつけました。

高久「桑は雨が降るとグンと伸びるから、毎年成長が違うんです。草刈りや剪定などは、木の状態を見ながらしています。」

また学生達との交流の中から、パウダーの利用方法



作業の後はパウダーを焼酎割りに混ぜて「桑ロック」で楽しんでいるそうです。青汁のようにエグ味のない桑は、見た目も鮮やかで、つい盃が進んでしまうとか。

## 「桑」の魅力を再評価! 現代に合う形にして発信!

生命力が強い桑は、他の果実や野菜と比べて手間がかからないそうです。ゆくゆくは矢吹町でも拡大する遊休農地に桑を植林して、お年寄りから子どもまで楽しくて参加できる地域活性の仕組みとして、プロジェクトが軌道に乗れば構想しています。

高久「食べ物がない時代は、桑の実をおやつにしていたなあ。ポケットが実の汁で染まるほど詰め込んでね。懐かしい思い出があつたほど、矢吹町民には身近だった桑。現代に合った利活用で、その魅力が再び輝き始めています。」



旧街道の松並木沿いの30アールの土地に1500本の桑の木が植樹されています。先端の若葉を収穫してパウダーにします。



+KUWA(プラスクラフト)とは?  
従来の加工食品に桑を加えることで、付加価値の高い食品として、新しい食べ方を提案するブランドです。+KUWAパウダーは、豊富な栄養で注目の桑の葉を細かな粉末にし、飲むだけではなく、様々なお料理にも使えるパウダーです。

## 栄養価抜群の果実×日本のモノ作り! 異色コラボで生まれた無添加ジャム

ハックルベリーという果物をご存じでしょうか? アメリカ

で食材として用いられるナス科の单年草の果実です。熟した実はブルーベリーより一回り大きく、黒紫色の美味しいそうな見た目ですが、生食は独特のエグ味やソラニンという有毒成分があり、お勧めできません。ジャムなどの加熱調理が一般的です。しかし栄養価はブルーベリーに比べ、βカロテンが最大20倍、アントシアニンが約7倍と驚きの成分を含む栄養価満点の果実なのです。

そのハックルベリーを会社西側の畑で栽培し、食材加工会社に依頼してジャムとして製品化しているのが、株式会社未来制御さんです。自動制御・設計・製作の卓越した技術で、用水路の遠隔制御や桃・トマト・ピーマンの選果場の制御システムなどを手掛けている「モノづくり大臣国ニッポン」を支える企業です。そんなメイドインジャパンの優良製品を送り出す企業が、なぜあまり知られていない果実のジャム作りを手掛けているのでしょうか。

水戸「会社周辺の農家さんが少ない量ですが、ハックルベリーを作つて袋詰めして直売所に出していたんですね。」  
「存じのように生では食べられませんから購入するお客様も限られていて、売れ残って捨てられるのをよく目にしていたんですね。せっかく作った物だから、活かせる使い方はないかなというのが出発点です。私の家も元々は米とタバコを作る農家ですからね。」

生産者も辞めようとしていたハックルベリーを集め、会社西側にある畑で自身も生産者に栽培を習つてハックルベリーを育てながら、六次化産業の先駆けとして平成22年に無添加のハックル

ベリージャムを製造しました。

水戸「製造している電子製品は、機械ではなく手作業で組み立てているので、工具個々の感性が品質にも大きく左右します。どうしても室内での作業ばかりになってしまいますから、視野も狭くなっています。そこで矢吹の自然を感じながら、自分の業務を広い視野で確認して向上してもらえればと思っています。」

工場周辺の植栽には、モミジなど四季の移ろいから、自然を感じられるよう配慮しているという。ハックルベリージャムもそんな一見主業と離れたモノづくりから、ルーティンになりました。学生に、ジャムを無償で贈呈。匂いや甘さなどの寄せられた感想を参考にして改良していくと同時に、ジャムの他にもケーキやピザなどにハックルベリーを使用した商品も構想しているといいます。

水戸「今は食品としてジャムの原料ですが、濃紺の塗料資材としても考えられますよね。さまざまな活用法を摸索できればと思います。」

工業技術は、今までになかった視点から革新が生まれます。

ハックルベリージャムも開拓の町の起爆剤になるかもしれません。



ナス科の植物だけあって、初夏に定植し支柱を立て地面に藁を敷きます。1~2回霜に当たる晩秋が、果実の収穫時期。



田園に囲まれた工場では、30名弱の工員さんが繊細な手作業で電子機器を組み立てています。

「機械も食品も、お客様に喜んでもらえるかが、昔も今もこれからも大切だと思います。」



株式会社未来制御  
代表取締役  
水戸 勘十さん  
Mito Kanju



桑は生命力が強く、畑に穂木を挿し木すれば根が張り出す「最初は上下逆に挿し木して、発育は悪いこともあったね(笑)。」



シルク(生糸)の原料となる蚕。かつては矢吹町でも盛んに行われおり、昭和35年には米や鶏卵に次ぐ産出額を誇っていました。町内に蚕の子を地域へ安定期に供給する「稚蚕共同飼育」という施設があつたほど地域の産業の柱で、蚕のエサとなる桑畑も町の見慣れた風景でした。

時代は流れ、現在。高濃度のポリフェノール、カルシウム、ビタミンC、βカロテンなどの優れた栄養成分が含まれ、食用として注目されている桑。桑の魅力が見直されつつある中で、桑の葉や実をパウダーやジャムなどに加工して商品化に取り組んでいるのが、矢吹町ニューシルクロードプロジェクトの皆さんです。

プロジェクトの発端は、震災後から町と東京農業大学と稻作で交流が続く「田んぼの学校」の縁。農学博士である長島孝行教授が成分・おいしさを基準に品種を選定した桑の品種「+KUWA(プラスクラフト)」を、平成26年に町内の遊休農地に地元農家や東京農業大学の学生などのボランティアで植樹したのが始まりでした。

そんな矢吹町の土地で育った桑の若葉を粉末化した「食用KUWA」は、食後の血糖値を抑えると言われているDN-1が100g当たり190mg含まれ、ビタミンCは136mgと大麦若葉の約2倍の成分が含まれるスグレモノ! 今年はマルベリー(桑の実)も多く収穫でき、マルベリージャムの商品化にもこぎつけました。

高久「桑は雨が降るとグンと伸びるから、毎年成長が違うんです。草刈りや剪定などは、木の状態を見ながらしています。」

また学生達との交流の中から、パウダーの利用方法



旧街道の松並木沿いの30アールの土地に1500本の桑の木が植樹されています。先端の若葉を収穫してパウダーにします。



+KUWA(プラスクラフト)とは?  
従来の加工食品に桑を加えることで、付加価値の高い食品として、新しい食べ方を提案するブランドです。+KUWAパウダーは、豊富な栄養で注目の桑の葉を細かな粉末にし、飲むだけではなく、様々なお料理にも使えるパウダーです。

# 国内・世界を魅了する 「くだもの王国 福島」の 未来を切り拓く若者たち！

福島県産の果物は国内だけでなく海外にも輸出され、  
世界の人々を広く魅了しています。

アグリカレッジ福島（福島県農業総合センター 農業短期大学校）  
果樹経営学科で学ぶ学生たちは、そんな福島県の未来を担うため、  
学び舎に広がる広大な農園を舞台に四季を通じて頑張っています。

## アグリカレッジ福島 (福島県農業総合センター 農業短期大学校)

昭和10年に福島県立修練農場として開場。矢吹ヶ原への入植希望者は、この施設で1年間の訓練を受けていました。昭和63年に福島県立農業短期大学校として開校。福島県内唯一の農業大学校として、42ヘクタール（東京ドーム9個分）という広大な敷地の中で、水田、野菜、果樹、花き、畜産の学科に分かれて研修を行っています。



その一方で高品質の果物作りについては、今も昔も継続的に取り組んでいます。また国内だけでなく、海外への輸出にも十分に対応できるよう、世界標準に肩を並べるためのルールについても、学校全体で学んでいます。その一環として、地域のモデルの農場を目指し、農業者の方々に広く研修拠点として活用してもらうことを目的に、農業分野における生産工程管理技術の実践を進め、平成30年12月に「ブドウ」でJGAPの認証を取得しました。果樹での取得にあたり、認証の規定通りに作業安全や機具管理を厳密に行わなければいけない中、特に苦労したのが、病害虫防除のための薬剤散布だったそうです。各果樹ごとに使用可能な農薬や時期が違ってくるため、風向きを気にしながら無風の早朝に作業をおこなったそう。「ブドウに限らず、果樹は適切な時期に丁寧な作業をしてあげないと、美味しい実りを期待できません。学生には2年間果樹へ向き合いながら、農作物にかける想いを学んで欲しいです。」と果樹担当の齋藤先生。生徒達の努力の積み重ねが、果実ひとつひとつに詰まっています。

※JGAPとは、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証。



福島を代表するモモの品種「アカツキ」の1本400個もなります。



秋に最盛期を迎えるブドウは直売所でも大人気です。

アグリカレッジ福島の果樹経営学科では、1・2年合わせて約20名の学生が、モモ・ナシ・リンゴ・ブドウなどの果樹を育てています。果物の高品質・安定生産や省力化の技術、さらにはGAP（農業生産工程の認証）管理を学ぶなど、実習と座学の両面で果樹栽培に向かっています。7月初旬からお彼岸頃まで続くモモの収穫にあたっては、高温下での収穫による果実の軟化や日持性を考慮し、早朝6時から収穫を行う果樹経営学科の学生たち。品種に差はあるものの、果実が豊満に肥大し、まんべんなく着色が進み、完熟したモモを収穫します。学生たちは慣れたもの。脚立を使いながら、収穫適期を迎えたモモを瞬時に見定めて、収穫していきます。

真夏のモモの他にも、初秋からのナシ、秋本番のブドウとカキ、冬場のリンゴへと、ほぼ年間でさまざまな果樹栽培を実習できるのも、アグリカレッジ福島ならでは。また、モモを始めとした果物や米、花卉、野菜などが市場より安く購入できる直売会の開催時は、町内外から多くの方が果物を求めて来場するほど人気商品になっています。もちろん果樹専門の学科らしく、大規模栽培や複合栽培などの安定生産に向けた実習や省力化、ハウス栽培などの先進的な技術も学びます。



## INTERVIEW

学生&先生インタビュー



園芸学科果樹専攻1年  
酒井 真梨さん  
Sakai Mari

家業は伊達でブドウを作っていて、子どもの頃から手伝いをしていました。家業を継ぎたいと思っていたので、高校では家のブドウを使ったレーズンでパウンドケーキにしてコンテストに出品したり、実際にお店で販売したりしていました。ブドウを使った加工品も、ゆくゆくは開発できればと思っています。妹も興味があるので、姉妹で仕事ができれば楽しいですね。

学校では、省力できるブドウの栽培方法を経験したり、GAP認証の作業など、特に集荷場の環境整備も経験できたので、家業に戻って活かていきたいと思っています。



園芸学科果樹専攻2年  
坂路 良成さん  
Sakai Yoshinari

果樹学科の学生は8割が非農家出身の子です。学生構成からも分かるように、果樹農家だけに開かれている学科ではありません。一口に果樹と言っても、モモをはじめ、ナシやブドウなど多種の果樹を広大な圃場で扱えるのは、うちの強みだと思います。これから作業を手伝うようになって、農業高校からこの学校に入りました。実は実家には、モモの木が一本だけしかなくて、家業として果樹はやっていないんです。けど家の農業を継ぐ前に、色々な技術や知識の幅を身に付けたかったのも、ここに来た理由です。果樹について家族の中で一番知識があるのは自分なんですよ。

モモやナシなどの夏の果物は、朝の作業が勝負になります。生徒達も早朝から文句を言いながらも、頑張ってくれていますよ(笑)。



## 02 Sweets ぶどうのトライフル

材料(2~3人前)

ぶどう:1/2房  
ヨーグルト:200g  
クリームチーズ:40g  
砂糖:大さじ1と1/2  
カステラ:4~6切れ  
シロップ(水:1/2カップ、砂糖:大さじ1と1/2)  
レモン果汁:小さじ1/2  
ミント:適量



作り方 (調理時間:20分 ※ヨーグルトの水切り時間を除く)  
①ヨーグルトはざるにキッチンペーパーをはさみ、ヨーグルトをいれる。2時間ほどおいて、水けをきる。  
クリームチーズと砂糖を入れて滑らかになるまで混ぜる。



②シロップを鍋に入れて砂糖が溶けるまで温める。レモン果汁を入れて冷めるまでおいておく。  
③グラスにカステラを手でちぎり入れて、②のシロップを入れて少ししなりさせる。①のクリームヨーグルトを乗せて、ぶどうを2等分に切り、グラスにぶどうの断面が見えるように盛り付けて、カステラをちぎり乗せて、②のシロップを入れる。ヨーグルトクリームを乗せて、2等分のぶどう、カステラ、シロップ、クリームヨーグルトの順に乗せて、ぶどうを薄い輪切りにして、グラスの縁に沿わせて盛り付けて、ぶどう1つを中心に乗せる。ミントを飾る。



## YABUKI FRONTIER INFORMATION

INFORMATION  
01

## フロンティア農園（町民体験農園）

矢吹町は、アグリカレッジ福島との連携事業で「フロンティア農園」を開園しました。一般参加者を募り、大学校の敷地内で本格的な野菜栽培の技術習得を目指します。令和元年度は18名の参加者が集まり、次年度は春から秋にかけて開催予定です。家庭菜園を始めたい方やワンランク上の野菜づくりを目指したい方はぜひご参加ください！



お問い合わせ

矢吹町 産業振興課  
Tel:0248-42-2115 http://www.town.yabuki.fukushima.jp/INFORMATION  
02アグリカレッジ福島  
福島県農産加工技術センター

(愛称:うつくしまアグリ工房)

地域の農産物の6次化までの商品開発ができる農産加工技術センターがアグリカレッジ福島に誕生しました！地域の生産者から企業の方々まで利用することが可能です。もちろん料理教室などの研修にもご使用できます。商品開発を検討している方、悩んでいる方はぜひ一度ご相談ください。



業務用の最新設備が整っています！



本田よう一さんとのワークショップもここで行いました！



お問い合わせ

福島県農業総合センター農業短期大学校 アグリカレッジ福島  
西白河郡矢吹町一本木446番地1 Tel:0248-42-4114 Fax:0248-44-4553