

## イチゴ処・静岡

—ブランドづくりを模索する老舗産地のとりくみ—

伊藤 智章



### 1. はじめに

「静岡県の名産は？」と聞かれて、他県の人は何を思い浮かべるだろうか。お茶、みかんは即答できるとしても、「イチゴ」と答える人は、静岡県民を含めてそれほど多くはない。

静岡県は、全国で5番目のイチゴの産地である。農林水産省の統計によると、2004年現在、北は北海道から南は鹿児島県まで、45の都道府県でイチゴが生産されている<sup>1)</sup>。

(図1)。他の果物同様に、激しい産地間競争が繰り広げられる中、明治期からイチゴ作りを続ける「老舗」は、どのような戦略を採っているのだろうか。

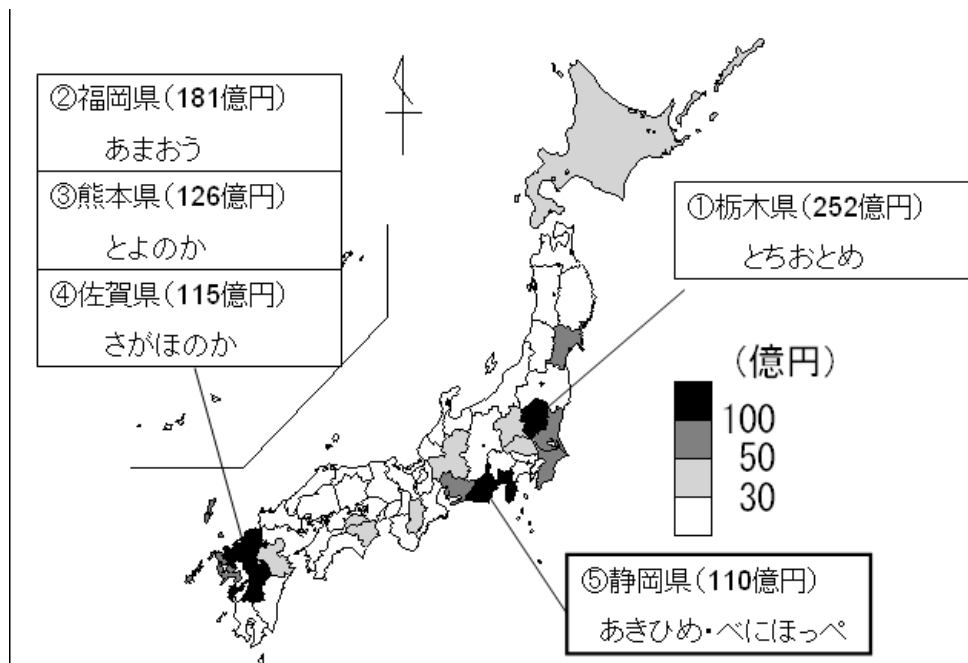


図1 全国の主なイチゴ産地と出荷高 (2004 年度)

農林水産省『生産農業所得統計』より作成

## 2. 静岡とイチゴ

静岡県で栽培が始まった時期については諸説ある。明治 35 年に、久能山東照宮の宮司が、米国領事館からもらった盆栽を、お抱えの車夫に分け与えて増やしたという説、清水の園芸家の農林試験場から苗を譲り受けたという説などがある<sup>2)</sup>。いずれにせよ、静岡県のイチゴ発祥の地は、静岡市南部の久能地区である。もともと、がけ崩れ防止のために組まれていた石垣にイチゴが実る景観は、大正時代には、「久能山の石垣イチゴ」として、東京でもブランドとして定着した（写真 1）。



写真 1 大正期のイチゴ栽培

静岡県経済部園芸課（1966）『静岡いちごのあゆみ』より

現在、静岡県内でイチゴの生産が盛んな地域は、大きく 3つの地域に分けられる（図 2）。発祥の地である静岡市周辺、西部の遠州灘周辺、そして富士山麓から伊豆北部にかけての地域である。

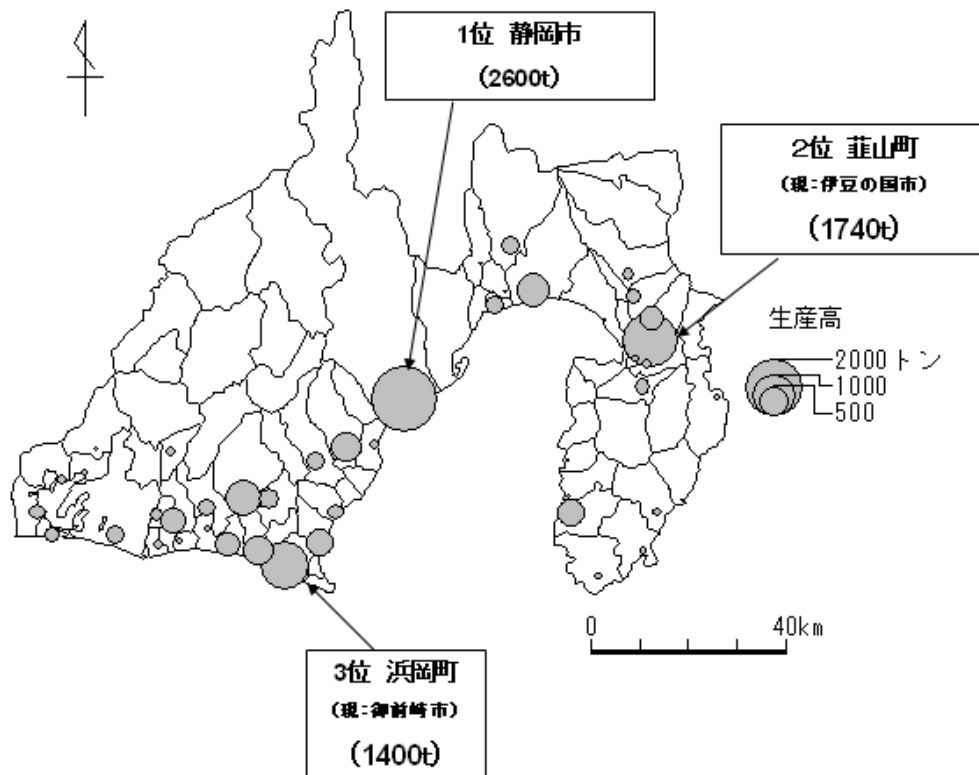


図2 静岡県内の市町村別イチゴ生産高 (2004年)  
『静岡県統計書』より作成

かつて、静岡県のイチゴは、他産地に比べて圧倒的に優位な条件を備えていた。静岡産は「早出し」といわれ、11月には出荷が始まり、需要が高まるクリスマスケーキのシーズンにかけては、市場を席卷することができた。

「早出し」ができた背景には、静岡独特の地理的な条件にある。普通イチゴは、晩秋に苗の成長が加速し、冬には一旦葉を枯らして春を待つ。イチゴの促成栽培の場合、この晩秋の期間をいかに前倒しし、冬枯れを省略した上で、ビニールハウスで春を呼ぶ。真冬に果実を出荷するためには、真夏に秋の気候を再現しなければならないが、静岡では既に戦前から、高冷地に苗を運んで育てる方法が研究されていたという。

静岡のイチゴ農家では、かつて夏場に苗を移動する作業を「山上げ」と呼んでいた。富士山麓の朝霧高原(標高700m前後)や山梨県側の富士五湖周辺が主な栽培地で、日没前に覆いをして光を遮断し、高原の空気にさらしていた。農家は連日4時前に家を出て、車で2～3時間かけて苗場に移動し、夜中に帰ってくる過酷な労働を余儀なくされていたが、それだけの労力を払ってでも見合うだけの収入が保証されるほど、「早出し」の利益は高かったのだろう。

この状況を一変させたのが、「夜冷栽培」である。夜冷栽培とは、文字通り、冷房装置

により苗を冷やす栽培法である。小さなポットに入れられた苗は、箱ごとレールの上を移動し、夜は12℃前後に保たれた装置の中で夜を過ごす。昭和60年（1985年）に、国の電源地域産業育成支援補助金（浜岡原子力発電所）を受けて、大規模な装置の導入を図った浜岡町（現：御前崎市）の成功をきっかけに普及が進んだ<sup>3)</sup>（写真2）。

統計を見ても、1988年をピークに静岡県イチゴ生産高は減少しており、新たな産地、とりわけ九州地方の産地に抜かれつつある。



写真2 「夜冷栽培」の実験施設

2006年8月 静岡県農林試験場にて筆者撮影

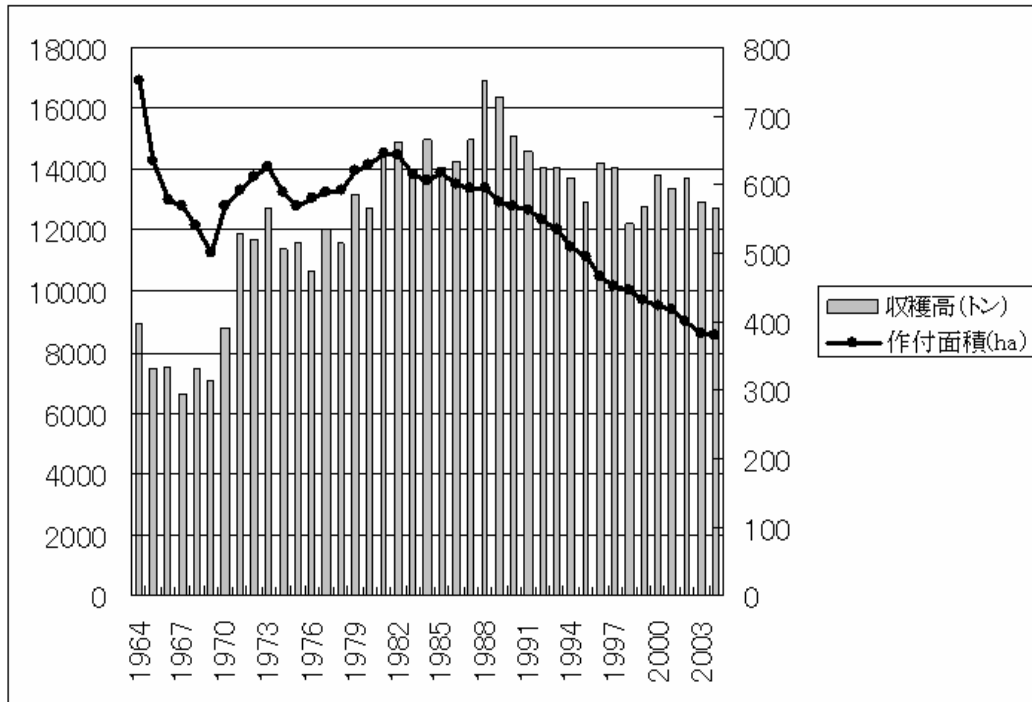


図3 静岡県内におけるイチゴの作付け面積と生産高の推移  
農林水産省静岡農政局資料より作成

### 3. 「ブランドイチゴ」作り

静岡新聞は、2006年7月7日付け朝刊1面で、「紅ほっぺ—県産イチゴを大転換—作付け面積来年度100%へ」という見出しで、官民挙げたブランド戦略を報じた。

現在、静岡県内で栽培されているイチゴには、大きく2品種である。一つは、静岡市内の農家が自主的に品種改良に成功し、普及した「あきひめ（章姫）」、もう一つは、「あきひめ」を母に、農水省開発品種の「さちのか」を交配させて作られた「べにほっぺ（紅ほっぺ）」である。「べにほっぺ」は、静岡県農業試験場で開発され、1993年に品種登録された品種である。静岡県では2007年度から、この「べにほっぺ」の生産比率を高めて、静岡を代表するブランドに育てようと考えている<sup>4)</sup>。

「べにほっぺ」の開発に当たった竹内隆主任研究員によると、栽培種を100%統一するとの報道があったが、最終的な品種の選択は各農家に委ねられており、初年度の目標として50%程度を目指しているとのことであった。竹内氏によると、後発の産地では、県や農協が主導して栽培するイチゴを一品種に統一し、主に東京圏をターゲットに大量出荷する傾向が見られるが、静岡の場合、県内の消費が60%を越え、京浜市場への

依存度も高くないことから、「べにほっぺ」は、京浜市場での知名度を高めつつ、「地産地消」的なブランドに育て上げて行ければとのことであった。「あきひめ」の甘みと高収穫性、「さちのか」譲りの酸味とコク、保存性を受けた新品種は、ケーキやデザート類に適しているという（図4）。既に静岡市内では、「べにほっぺ」の使用をアピールした洋菓子店も出てきており、イチゴ処のご当地ブランドとして、今後が注目される。

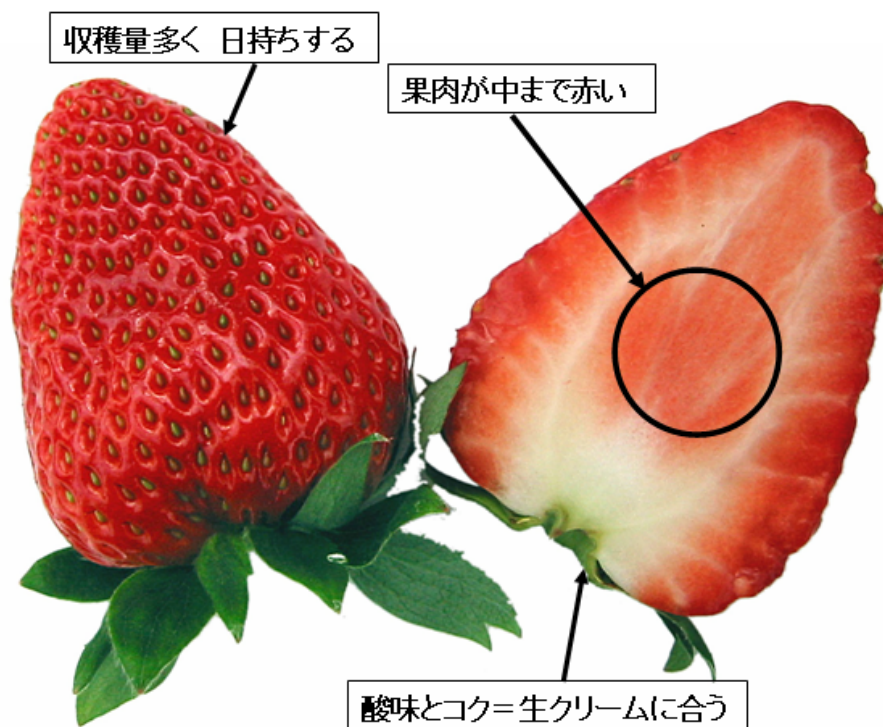


図4 静岡県推奨品種「べにほっぺ」  
静岡県農業試験場提供

#### 4. おわりに

静岡県イチゴ栽培の現状と、ブランド戦略について紹介した。かつて、「イチゴ栽培発祥の地」として優位を誇った産地も、相次ぐ他産地の追従の中で一見苦戦を強いられているように見える。

しかし、贈答用の高級果実として景気低迷の影響をかぶった「温室メロン」や、外国産の攻勢に苦しむ花卉栽培などに比べると、イチゴ農家の収入は安定している。実際、これらの作物からの転換や、新規営農の研修生の受け入れなどが進み、後継者問題を含めて静岡のイチゴを巡る環境は明るい。

新品種の開発から普及までのプロセスは、他県に比べると、各生産者の自主性に任せられ分が大きい。「1 県 1 品種」を徹底させ、大都市の市場に向けて大量出荷を図る他産地に比べると、地元の消費に支えられ、「まあ、よかったら試してみて」と新品種を浸透させていくスタイルは、静岡的というか、随分とおっとりしたブランド戦略である。しかし、農家には自主的に新しい栽培方法や、新品種を開発してきたという自負がある。研究者と生産者が自由に議論し、品質を高めようとする取り組みは、「日本のイチゴのパイオニア」だからこそできることなのかもしれない。

激しい産地間競争を横目に、「老舗の風格」を漂わせる静岡のイチゴ。今後も豊かな実りを追及して欲しいものである。

#### 注)

- 1) イチゴの出荷がないのは富山県と沖縄県のみである。
- 2) 静岡県 (2002) 『静岡県史』資料編 18 1009~1011 頁。  
石垣苺 70 周年記念事業委員会編 (1973) 『石垣苺』。
- 3) 「イチゴや夜冷栽培で生産性を上げるー静岡県浜岡町ー」『田園都市』35 号 (1994 年 4 月号) 55~58 頁。
- 4) 「べにほっぺ」の開発経緯と特性については、以下の文献を参照されたい。  
竹内隆・藤浪裕幸・河田智明・松村雅彦 (1999) 「イチゴ新品種 ‘紅ほっぺ’ (仮称) の育成経過と主特性」、静岡県農業試験場研究報告第 44 号 13~22 頁。



伊藤 智章

静岡県立長泉高等学校教諭

1973年静岡県生まれ

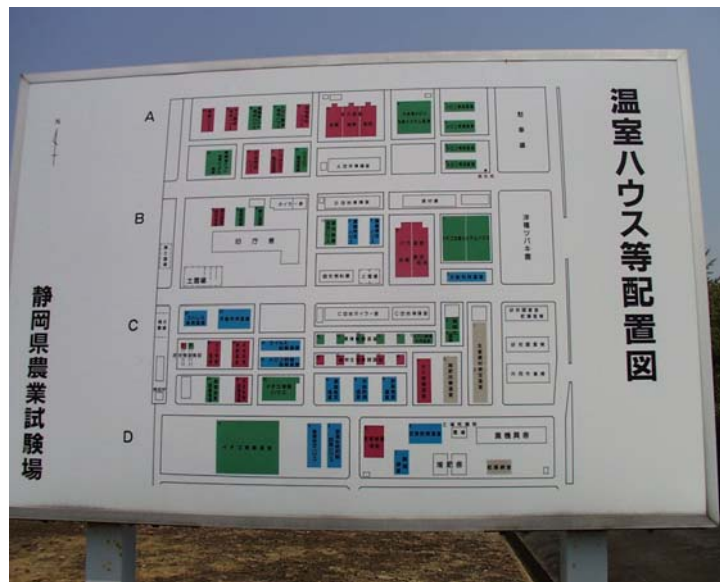
1999年 立命館大学大学院地理学専攻修了

北海道から関西まで様々な土地での教員経験を経て、静岡県は3年目。

最近ではGISと地理教育に関する報告を相次いで発表している。

ホームページ <http://www.itochiri.jp>

【おまけ写真集】2006年7月下旬、静岡県農業試験場でのフィールドワークの1コマ



おまけ① 農業試験場全体図 静岡県農業試験場は磐田市にあります。





おまけ② 試験段階の苗たち。あの種を一つ一つほぐして育てます。  
新品種候補になるのは数百分の1の確率だそうです。



おまけ③ 農協への株分けを待つ「紅ほっぺ ver.2006」の苗  
虫による雑交配を防ぐために、立ち入りは厳重に制限されています。  
この苗はすべてクローン（遺伝子・実の形が一緒）と聞いてちょっとびっくり。

【おまけ④】

本文中に出てくる「静岡新聞 7月7日 朝刊」の記事

静岡県内ニュース(政治・経済)

今後、県内産イチゴの柱となる紅ほっぺ。認知度は徐々に高まっている  
＝磐田市の県農業試験場

県は来年度をめどに、県内産イチゴの代表品種「章姫(あきひめ)」に代わり、人気が高まっている「紅ほっぺ」を全量出荷・販売する方針を固めた。今後はJA静岡経済連と連携し、紅ほっぺの量産化に加え、関係機関による実行委員会を近く設立し、紅ほっぺを中心に販路開拓を進める姿勢を打ち出す。

県産イチゴの生産・販売方針の大転換で、伸び悩む消費の回復を目指す。既に「県野菜振興協会いちご部会」などイチゴ生産者や、県内JAの販売担当者と協議し、足並みをそろえていくことで一致した。

県産イチゴの有力市場で、イチゴ全体のシェア競争の勝敗を決するという都中央卸売市場に、県内JAを通じて全量出荷する。福岡県が100%出荷している優良品種「あまおう」の販売法を参考にする。

章姫は県産イチゴの主力品種で、県内作付面積は165ヘクタールと全体の74%を占める。紅ほっぺはわずか45ヘクタールで21%。本年度中に50%、来年度中に100%を実現させる。生産者への生産技術指導、優良な親株の確保と供給体制の強化で、紅ほっぺの安定生産を図る。

都中央卸売市場の県産紅ほっぺの平均単価(1キロ当たり、2005年)は1215円。同市場でのイチゴ全体の品種別単価では、あまおうの1347円に次いで2番目に高い。章姫は1050円で6番目。市場関係者からの聞き取り調査で、紅ほっぺの品質の良さを指摘する声が多かったという。

県は今後、紅ほっぺ大会を開き、県内生産者と流通業者に広くPRするが、既に静岡市内の洋菓子店が紅ほっぺのタルトケーキを販売するなど認知度は高まっている。県は「消費者に売り込み、ファンを増やしたい」(中野篤みかん園芸室長)としている。