



いちご狩りを楽しむ親子（西島園芸団地で）

皆さんは土を使わず、土ばらしいバラの花がつけれると思いませんか。南国市にマッシュルームを栽培している会社があることを知っていますか。西島園芸団地のいちご狩りは

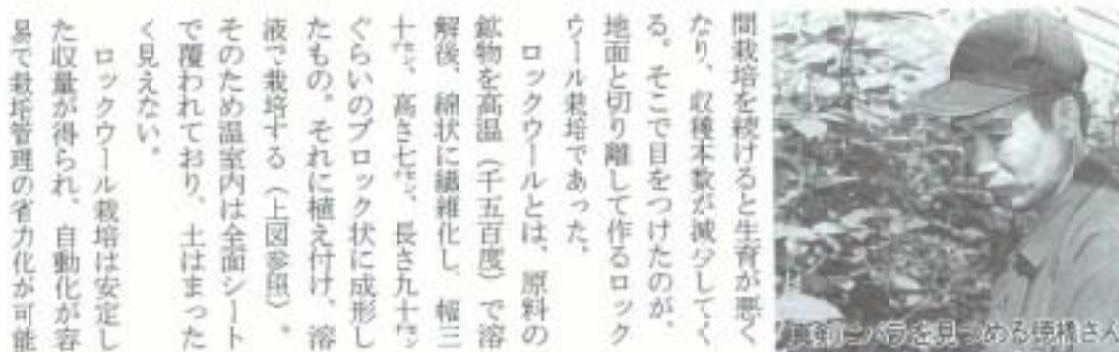
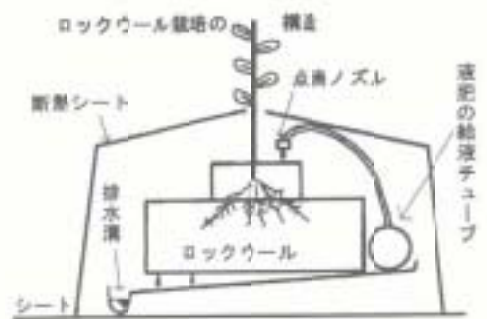
体験しましたか。今回の南国再発見は、なかなか楽しい、ちょっと珍しいものの栽培を、広報委員が取材しました。

バラで華麗に、マッシュルームに驚いて、いちごが腹に染み渡った日

南国のバラ

建設中のオフィスパークの近くに徳橋昭俊さんがバラを栽培する温室がある。徳橋さんはバラひとすじ二十五年、現在「日本ばら切花協会高知県支部」支部長も務めている。栽培面積は三十六坪、うち十坪をロックウールで栽培している。市内では数年前からバラのロックウール栽培が導入されており、現在百十五坪の面積がある。

徳橋さんがロックウール栽培を始めたのは二年前、長期



実際にバラを見定める徳橋さん

ロックウールとは、原料の鉱物を高温（千五百度）で溶解後、綿状に繊維化し、幅三十センチ、高さ七センチ、長さ九十センチぐらいのプロック状に成形したもの。それに植え付け、溶液で栽培する（上図参照）。そのため温室内は全面シートで覆われており、土はまったく見えない。

ロックウール栽培は安定した収量が得られ、自動化が容易で栽培管理の省力化が可能

マッシュルームが南国市で栽培されているのを知っていますか？

化学肥料や農薬は使用しない。四国唯一のマッシュルーム工場。現在の生産目標は、月産十二万、月の売上は一千万円とのこと。陸、空の玄関である南国市から県内外へ出荷されている。

今橋社長が甥であるステイプさんは、カナダ生まれの日系二世で、マッシュルーム栽培

培に関してのスペシャリスト。全国に本社がある工場に技術指導に出向くなど、広範囲で活躍しているとのこと。マッシュルームの原産地はヨーロッパ、品種はホワイトとブラウンの二種類があり、きのこファームでは栽培面で扱わず、日持ちの良いハブラウン種のみを栽培中。植物でも、動物でもない菌類のきのこ。ある本によると



（左）ステイプさん、（右）今橋さん

体験いちご狩り

いちごの赤をしみじみとながめると、なんでこんなにきれいなんだろうと思う。苗を少し買ってきて、楽しみに育てていくのを待ちに待って食べる一粒、甘酸っぱく幸せな気分が広がる……。

いやいや現実にはさにあらずなめくじやアリの半分食べられたいちごばかりで、完全ないちごなんて数えるほど。それがなんと、西島園芸団地のいちごハウス、見渡すかぎりいちごの水耕栽培。上下二段にまつ赤ないちごが、それも完璧ないちご（！）が見事に並んでいるではありませんか。盛りどるときは一度に三百人くらい入って食べてもらえる量だそうである。入り口でもらった白いお皿、これは食

べ終わったヘタを入れるためのもの。

とにかく、うれしい。おいしい。大きいいちごに挑戦。次は小振りのでいいだろうか。これは、ちょっと熟れが足らんかな、これはいけそう、としばらくは夢中。

経営者の一人、中沢さんもそこは見越してまあまず食べたくてさといとニコニコ。若いカップルや親子連れが多いとのこと。で「子供はまっこと好きですねえ」と感心した口ぶり。確かにおじさんにいちごは似合わない。デザートコースに選んだ若い二人に聞くと、「すごくおいしいし来て満足友達にもすすめたい」と、のんびりといちごを口に入れながら散策という感じで楽しんでた。強酸性水で病気の発生をおさえているとのこと。いちごをプチンともいでパックして食べられるしあわせ……。

食べ終えてヘタの数を数えるのも楽しかった。西島園芸団地のお客さんが増えているというのもうなすけるいちご狩りの取材だった。



マッシュルームづくりに使用された堆肥は、このように循環、リサイクルされています。

社営以下従業員の皆さんが愛情を込めたマッシュルーム栽培は、やっぱり農場の雰囲気。そこにファクトリーではなくファームとこだわったネーミングが想像できた。マッシュルーム栽培を見学してみたいグループは、一週