



農協の集荷所には、夕方になると続々といちごが納品される。



箱の中のつつきいちごが傷つかないように、丁寧に作業していく。



大塚 東一さん (大利根地域)

つつきいちごは、イチゴの実に長い軸がついているのが特徴で、実に傷がつかないように完熟前に収穫するのと比べ、完熟を待つて軸を持って収穫するため、とても大きく、甘いと評判です。

このつつきいちごを生産する農家は、大利根地域で5軒と少なく、希少性が高い商品となっています。

生産農家の大塚東一さんは、「年々生産農家の数が減ってきており、つつきいちごを求めるお客様に十分な数を提供できないのが、とても心苦しいですが、丁

寧に育てたつつきいちごを味わっていただけると嬉しいです。」と話します。

いちごを収穫してから、再度別のパックに詰め替えると傷ついてしまうため、つつきいちごは、ハウスの中で収穫と箱詰めを行います。そのため、収穫期は9時ごろから15時ごろまでハウスの中で作業します。

つつきいちごの種類は、やよいひめ、とちおとめ、紅ほっぺがありますが、大塚さんは妻の知津子さんと10棟のハウスでやよいひめを栽培しています。

なお、市内では、天候にもよりますが、12月下旬ごろから4月中旬ごろまで道の駅童謡のふる里おおとねで購入することができます。

同店のスタッフは、「つつきいちごは、甘さが際立ついちごで、神奈川や東京などから買いに来るお客様がいらっしやいます。また、つつきいちごの味が忘れられないと言って、毎年買いに来るお客様もいらっしやる人気のいちごです。」と話します。

道の駅童謡のふる里おおとね



所在地 加須市佐波258-1
 営業時間 9:30~17:30
 (5月~8月は18:00まで)
 定休日 第1・3水曜日
 電話番号 0480・72・2111
 問合せ 大利根総合支所農政建設課
 (☎0480・72・1321)