

「食感がブルーベリーに近い甘味」と奈乃華を絶賛する取田農園の取田畠也さん



「食感がブルーベリーに近い甘味」と絶賛——取田 宙也さんに聞く

新規就農者育成支援事業に応募しました。1ヶ月の研修期間中に、明日香村の竹上清さんというイチゴやトマトで農林水産大臣賞を何度も受賞されている方の所で、みっちりイチゴ、トマトづくりの勉強をさせていただきました。

明日香村は20軒ぐらいの農家さんがあります。一緒にいろいろなものを見て回つて、病気やイチゴの状態など、年に数回見せてもらうことができました。普通イチゴだった年には1作なのですが、20軒分を見せていい

一イチゴ栽培をやり始めた動機は。

—最初に栽培されたイチゴの品種は。

ただくといふことは、20年分の蓄積をそのまま見せていただくことができるという貴重な体験をしました。

珠姫は大玉であつさりしあり、リンゴのような味。奈乃華は古都華の後継品種なのです。掛け合せが「そちのか」と「どちねどめ」に「古都華」という品種です。特徴としては堅めの品種で、日持ちが長いです。スーパーや量販店に置いても、僕の感覚でいって、45日置き放しでも傷みはせません。

やっぽり、奈良県のブランドを作りたいという想いがありました。あすかルビィの次が出てくるのをずっと待っていたんです。古都葬は敬遠し、ゆめのかに取り組んでみたら、安くて良いイエゴだったのです。それを作りながら、順番に珠姫と奈乃華をテストしてみました。

奈良に新しいイチゴの品種がお目見え、その名は「奈乃華(なのか)」。取田農園(田原本町西代249)当主の取田宙也(ひろや)さん(38)は、赤みの深い奈乃華の電照ハウス栽培にいち早く取り組み、今年に入って初めての収穫時期を迎えていた。近くの「道の駅レスティ唐古・鍵」や県内2カ所を含む農産物直売所「めぐみの郷」などで販売を展開。「シャリとした食感で、その中にもジューシーさが加わって甘い」と好評だ。「酸味も甘みも強いという特性を持っていて、食感がブルーベリーに近い甘みです。これから人気がでてくるのでは」と話す取田さんに、奈乃華にかける思いなどについて聞いた。

奈良に新しいイチゴ「奈乃華」登場



収穫が始まる夜明け前、ハウスを映し出す電照風景

というのは、あすかルビー
がちょうど県の特許が今年
で切れるということを知ら
され、特許が切れると全国
で作れるようになりブラン
ド力が低下するという理由
からです。

—それだと収穫時期も長いですね。

A woman wearing a white face mask and a dark polo shirt stands behind a counter in a shop. She is holding up a white plastic tray containing several small containers of food, possibly dried fruits or snacks. The shop has a rustic wooden interior with shelves filled with various products. In the background, there are Japanese signs and a large window showing a scenic view of a forested hillside.

一ハウス内の管理はどうされ

取田農園（田原本）の電照ハウス内で収穫一番星



収穫される前の奈乃葉の大きさ

といふ栄養の吸いにも影響してきます。ですから、一一番最初の実が赤くなり始めた時に、細かい実を全部

長い間へなつたりするのです

成は欠かせませんね。「元気な植物体をつくって、できるだけ病気を出させないようにして、美味しいものをお届けしたい」というのがボリシーです。僕も新規就農者育成事業により、税金で育てられた人材なので、そういう自覚は持っています。どこかで恩返ししたいなと思っています。

コロナ対策にはなるかと思います。

→今後の展開は。

て、月間の電気代を半分に抑えています。

ハウスの温度管理は、サーキュレーターとモスチャードの換気扇で循環させて行っています。中に循環線というのがあるのですが、それで一時間おきに空気を動かしています。空気を動かしていると、いくらかカビなどを抑えることができるので、白熱球としLEDを交互につけています。LEDもカビには効果があるんです。それと白熱球としLEDを交互につけています。

道の駅レスティ唐古・鍵で販売されている奈乃華をPRする女性

ちぎるタイミングがあるんです。