

真つ白なイチゴとの出会いに感謝し、  
さらなるステージへ

# 東健司

あずまけんじ  
— 天理市海知町 —  
(44歳)



パッケージにもこだわり、高級感を大切にしている。



美しい3色のグラデーション

## マニュアルを共有して クオリティを守る

東さんの事務所の壁には、イチゴをバック詰めにする際のマニュアルが貼られている。収穫後、はかりで一個ずつ重さを量りながらカゴの上に並べていく。商品としての美しさと、どのバックを取ってもバラつきのない統一感を大切に。共通のマニュアル通りに重さを仕分けし、手際よくバック詰めを行う。

イチゴどうしが接触して傷まないよう、「ゆりかご」という特殊なバックも欠かせない。その名の通り、やわらかなクッション材が繊細な果実を守ってくれる包材だ。お洒落なボックスも好評で「スイーツより喜ばれそう」という声も。贈る側も贈られる側も、手にした人が笑顔になってくれることが何よりの励みになる。



香りの良さやざっばりとした甘さが楽しめる3種

## 直売所でのおしゃべりが縁で 唯一無二のラボを結成

奈良県内の5名のイチゴ生産者で結成された「奈良いちごラボ」。きっかけは、直売所での場所取りだった。毎朝7時のオープン前に並んでいる間に顔見知りになり、意気投合したのだ。「食卓を笑顔にする、本当においしいイチゴを作ろう」。共通の思いを胸に、「奈良いちごラボ」としてスタートしたのは平成29年のこと。会長の杉崎さんを筆頭に、広報開発、品質管理、営業と役割分担をして得意分野で活躍している。「会社ではないので、基本的に自由です。絶妙なバランスですよ」と笑う東さん。定期的な会議での情報交換、札幌や佐賀のバックセンターへの視察旅行なども積極的。ラボとしてのクオリティを守るためのマニュアルも統一している。

## 赤・ピンク・白 美しいグラデーションに 魅了される

ツヤのある濃い赤色の「古都華」、薄いさくら色の「淡雪」、そして、果肉まで真つ白な「パールホワイト」。目の前で収穫してくれた3種のイチゴは赤、ピンク、白のグラデーションがなんとも美しい。「宝石みたいでしょ?」と笑う東さん。イチゴ生産者グループ「奈良いちごラボ」の品質管理担当として多忙な日々を送っている。



高級感を大切に「プレミアムパッケージ」

また、奈良県のイチゴとしては初となる東京・大田市場へのデビューも果たした。3色のイチゴは初せりにして驚くほどの高値で落札され、市場内でも話題に。また明日からもがんばろうと、それまでの疲れも吹き飛ばす快挙だった。

## 目標は 「毎年違うことに挑戦する」

農業の世界に飛び込んで10年目を迎える、今年からは研修生を受け入れる立場になった。周囲にどんどん聞きながら、体験して自分のものにしていくってほしい。自身が苦労して乗り越えてきたからこそ、いろいろなことを伝えたいと願っている。

その昔、深夜に一人、ハウス内で古都華の収穫をしていたという東さん。気温が下がることで実が締まり、接触による劣化が抑えられるからだ。ヘッドライトの明かりを頼りに、最盛期は深夜0時から翌日お昼頃まで。その時の「最高の一粒を作りたい」という思いが、今なお自分を支えてくれていると実感する日々だ。

今後の夢は、ジャムなどの加工品や淡雪を使った生ジュースの販売、それから、海外進出に向けて英会話も勉強したい。「イチゴ太郎」の主として、「奈良いちごラボ」の品質管理担当として、まだまだ忙しい日々は続きそうだ。



「奈良いちごラボ」のパールホワイト・古都華・淡雪



ハウスの組み立ても東さん自らが手がけた



3種のジャムの詰め合わせ