

やよいひめのまち 藤岡

道の駅『ららん藤岡』は 直売やイベントの拠点

群馬のブランドいちごとして誕生した「やよいひめ」。藤岡は群馬県の生産量の3割ほどを占めるやよいひめの一大産地です。官民一体となって、“いちごのまち”を盛上げています。高速道路・藤岡パーキングエリアからも、一般道路からもアクセスできる藤岡の玄関口・道の駅『ららん藤岡』では、12月下旬から5月頃まで朝摘みいちごが農産物直売所に並び大人気。トップシーズンの2月には、毎年『ふじおか やよいひめ 苺フェス』が開催され、地元のお菓子屋さんなどが腕を振るういちごのスイーツを目当てに大勢の人出で賑わいます。

「やよいひめ」の魅力

キュートな形と甘酸っぱい味わい、ビタミンCも豊富ないちごは人気のフルーツ。中でも2005年に群馬のブランドいちごとして誕生した「やよいひめ」は、美しい薄紅色の大きな粒と濃厚な香りが特徴で、高い糖度とすっきりした酸味のバランスが絶妙です。果皮がしっかりとついて食べ応えがあるうえ、傷がつきにくく日持ちが良いので流通に適しています。

また、春になり気温が高くなると、一般的ないちごは品質が落ちやすくなりますが、「やよいひめ」は、3月に旬のピークを迎え、美味しさが持続します。新品種の親として交配にひっぱりだこで、品質の高さは定評があります。

「やよいひめのまち」をアピール

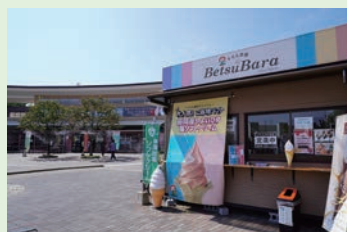
藤岡市は群馬県産やよいひめの約3割を占める県内No.1の産地です。しかし、全国的ないちごの市場から見ると、やよいひめは生産量は極めて少なく、スーパーや小売店に出回る量は限られ、まだまだ希少な品種です。

2025年1月に栽培や販売を制限できる「育成者権」が切れ、全国各地でもやよいひめが栽培できるようになったことから、今後、生産量は徐々に増加しそうな見通しです。そうすると、群馬限定の「いちご」というブランド力が低下する懸念もありますが、農家さんの経験と実績を強みに、今こそやよいひめのまち藤岡の存在感を際立たせようというパワーがみなぎっています。

ベツバラ ららん茶屋 Betsu Bara



いちご本来の爽やかな甘さが味わえる「やよいひめ苺ソフト」がおススメ！他にミックスソフトや神津牧場ジャージーソフト、クリミアソフト各種。藤岡特産トマトを使った「笑顔になるトマトジュース」もいかが？



藤岡市中 1131-8
ららん藤岡内
営業時間
10時～17時
無休(元日は除く)

『ららん藤岡』で見つけてね！

やよいひめを煮詰めてジャムにし、イタリア料理で 사용되는ブドウの果実酢バルサミコで味付け。ブドウとイチゴの旨味が凝縮されブレンドされた独特の香りが特徴。パンや肉料理におススメです。

藤岡産やよいひめ
いちごバルサミコジャム

880円(税込)
(アグリプラザ藤岡農産物直売所に販売)



「いちごバルサミコジャム」を使用した2種のスイーツ



フジオカ イチゴチョコ
490円(税込) 観光物産館



ふじおか苺バルサミコどら
324円(税別) 虎屋本店



1万人以上の来場者を誇るいちごの祭典「苺フェス」。(昨年の様子)



ふじおか やよいひめ

苺フェス 2026

2026/2/15 SUN

AM10:00～PM2:00

道の駅「ららん藤岡」

主催／藤岡商工会議所青年部

—— 入場無料 ——

内容

やよいひめを使用したスイーツ販売 / ステージイベント
体験型いちごイベント / いちご狩りツアー開催

※写真は苺フェス 2025 で販売したスイーツです。今回はどんなスイーツが登場するか楽しみに！



通年でやよいひめをたっぷり使った贅沢なメニューが味わえる
直売所&カフェ「いちご研究所」

タレントのジョイさんが来店して絶賛したことが呼び水となり、客足が一層増えた「いちご研究所」。いちご狩りの受付や直売所としても機能しています。
カフェでは、自家栽培のやよいひめをたっぷり使ったいちごのドリンクやデザートが楽しめます。中でも一番人気は、1パック分のいちごがたっぷり入ってずっしり重い「いちごシェイク」。続いて、凍らせたいちごを丸ごとスライスしたフワフワ氷いちごの「けずりいちご」。一口ほおばると、いちごの風味が口いっぱいに広がります。

※他にも、いちごミルク、農家のスペシャルソフトクリームなど、オリジナルのいちごメニューがあります。

公式キャラクター
「やよいちゃん」



土耕と高設・2種のハウスのいちご狩り

いちごは鮮度が命！完熟したものを摘んですぐに食べられるのが、いちご狩りの醍醐味です。
いちごはハウスを用いた施設栽培が主流で、中でも地面と接触せず作業がしやすい「高設栽培」が近年多く導入されています。人工的な培養土を使用しますが、これに対して従来の土壌を使用する方法を「土耕栽培」といいます。



同農園では、2つの栽培法を取り入れ、観光農園として開放しています。
ひとつは、500坪という広さを誇る昔ながらの土耕栽培ハウスで40分間のいちご狩りを楽しむ「つむつむ体験ツアー」。
「受け継がれた栄養が豊富な土地とこだわりの栽培手法により、やよいひめの濃厚な味わいを楽しめます」という中野さん。土づくりにこだわった農業を長く続けてきた農園の想いに触れる体験です。低い位置でのいちご狩りは、小さな子どもたちにとっていちごを摘みやすいというメリットがあります。
もう一つは、300坪の土地に建てられた高設栽培のハウスでの40分間のいちご狩り。立ったままいちごを摘みとれるうえ、足元には土が無く通路の幅も広くとっているのも、ベビーカーや車椅子でもスムーズに通れます。

やよいひめ
40分食べ放題

プラン料金表

※2歳以下無料
※表示料金は全て税込

いちご狩り

つむつむ体験
ツアー

期 間	大人 (中学生以上)	子ども (小学生以下)
【特別料金期間】 1/1 ~ 1/4 ~ 4/12 (※除く 1/1 ~ 1/4)	2,800円	2,200円
4/13 ~ 5/10	2,500円	1,900円
5/11 ~	2,300円	1,700円
	1,500円	900円

※「いちご狩り」「つむつむ体験ツアー」どちらも同一料金です。
※摘んだいちごのお持ち帰りは「つむつむ体験ツアー」のみでご利用いただけます。(有料：量り売り)



中野ストロベリーファーム
中野 達也 さん

株式会社中野アグリラボラトリー
所在地：藤岡市小林276-2
電話番号：0274-50-9238

営業時間・定休日は時期によって異なります。公式サイトにてご確認ください。



濃厚な味を引き出す土づくり

中野ストロベリーファームは、先代が60年以上前に、家族や近所の数軒の農家と一緒に実験的に始めて以来のいちご農家で、藤岡のいちご栽培の先駆的存在。
「群馬県の日照時間の長さや寒暖差の大きい気候、澄んだ空気と山から流れる名水のもと、徹底した土づくりと培ってきた栽培手法にこだわって愛情込めていちごを育てています」と話すのは、2代目の中野達也さんです。



1.西部には赤久縄山、西御荷鉾山、東御荷鉾山をのぞみ、市域内に鮎川・鎗川・烏川・神流川が流れる、緑と清流に恵まれた土地柄
2.先代がいちご栽培を始めた頃の様子（昭和39年撮影）

赤城おろしの冷たい風で夜はさらに気温が下がり、耐寒性を持つとうとするいちごがデンプンを糖化させ、より甘みの強い美味しいいちごに育ちます。
お父さんを早くに亡くした中野さんは、若くしていちご農家になりました。地域に対する想いや藤岡産やよいひめに対するこだわりも人一倍で、「やよいひめのまち藤岡」を広く知ってほしいと、念願だった「観光農園」と受付機能を兼ねた直売所&カフェ『いちご研究所』を2022年にオープンしました。

藤岡のいちご栽培の先駆けとなる中野ストロベリーファーム。やよいひめの一大産地として藤岡地域をもっと盛上げた
いと、いちご狩りができる観光農園と通年で営業するカフェをオープン。インバウンドをはじめとする観光客、看板メニューの「いちごシェイク」や「けずりいちご」目当ての来店客など、一年を通して注目の集客スポットとなっています。

藤岡いちご栽培の先駆的農園



いちごの開花後に受粉を手伝うマルハナバチ。攻撃力を持たないの、見つけても驚かずに優しく見守って。

未来につなぐ持続可能な農業

2021年に新規就農していちご栽培を始めた柴山和世さん。デジタル技術の導入による省力化や環境にやさしいスマート農業に挑戦しています。青山ファーマーズマーケットでの販売や輸出、観光農園など、自社ブランドを大切にしたい。いちごの販売を行っています。また、子育て中のママや年配者など女性がいきいきと働ける農園経営を展開しています。

新規就農者としてスタート

柴山和世さんは16年務めたウエディングプランナーの職を辞し、約1年間の勉強期間を経て2021年に『いちご農園フルッティロッシ』の農園主になりました。

「元々農業をやりたいという想いがありましたが、コロナ禍で売場の棚に農作物が十分に並ばない状況を地域に活力がなくなると心配した義父の言葉もあり、就農を決意しました」と振り返ります。

ICT技術の導入で栽培ノウハウを可視化

当初、先輩農家さんにいちご栽培について教えを乞いました。が、ほとんどの農家さんが経験則に基づく栽培で、情報を受け取るのは困難でした。そこで、経験のない柴山さんはICT（情報通信技術）を活用し、ハウス内の温度や湿度、日射量、CO₂濃度などを可視化する栽培



藤岡市のふるさと納税返礼品に選ばれています。

法に挑戦。水や栄養分も自動で補充する仕組みを確立しました。スマートフォンを使えば、どこにいても農園の状況が把握できます。

「いちごは花が咲いて一定の積算気温に達すると赤くなります。生育環境をコントロールし収穫期を調整することで、スケジュールに沿った人手の確保がしやすくなりました」と話す柴山さん。自身も休日がとりやすくなるなど、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）も良好です。



いちご農園 フルッティロッシ
柴山 和世 さん

株式会社ファームゴージャパン
所在地：藤岡市白石 1551-1
電話番号：070-9002-6415
営業時間：10:00～17:00 不定休

地球にやさしい取組み

同農園では、植物性酵素肥料などを使って健康で病害虫に強いいちご作りを行うとともに、害虫駆除には天敵農法を導入。農薬を最小限に抑えています。

また、地球環境保全のため、温室効果ガス削減に向けたヒートポンプの導入と、クリーンエネルギーのLPガスを使用した環境にやさしい栽培を心がけ、持続可能な農業を目指しています。こうした取組みから、「ぐんまエコファーマー」の認定を受けています。

自慢の品質で販路開拓

「大切に育てたいいちごですから、自社ブランドとして価格を自分で決めて販売したいです」と言う柴山さん。1月～5月のシーズン中の週末は、都内の青山ファーマーズマーケットに出店し朝摘みいちごや、完熟やよいひめのジャム&ソースを販売。「お客様が待っていてくださるのが何より嬉しい」とやりがいを感じています。

また、「ぐんまグローバルファーマー育成塾」で学び、群馬県農政課の主導で香港への輸出や、独自ルートでアメリカ西海岸への輸出にもチャレンジし手応えを感じています。

地元の偉人を見習い農業で地域を盛り上げる

「やよいひめ」の市場流通量はまだまだ多いとはいえません。「もつと栽培農家が増えて、知名度が上がれば、産地として活気づくはず。明治時代にここ藤岡で養蚕法『清温育』を広め養蚕の発展に寄与した高山長五郎氏のように、私もデジタル化、見える化による栽培法を強化し、いちご栽培農家など新規就農者を支援したいと考えています」と柴山さんは広い視野で農業に取り組

やよいひめのまち藤岡

FRUTTI ROSSI



シーズン中の週末は、青山ファーマーズマーケットに出店。



いちご狩りを中心としたバス旅行が大成

同農園では、藤岡市の農業団地の一角に約17アールを借りて、やよいひめを中心に5種類約1万2千株のいちごを栽培しています。2025年1月には、いちご狩りが

できる観光農園をスタート。

世界文化遺産の高山社と道の駅『ららん藤岡』でのスイーツづくりに、いちご狩りをプラスしたバス旅行を旅行社と提携して実施。週末に首都圏から延べにして20台ほどの大型バスを受け入れました。

いちごを摘みやすい高設栽培。小さなお子さんや年配の方々にもラクチンです。「大粒でフレッシュな甘くておいしいやよいひめを堪能できる」と好評です。

STRAWBERRY PICKING