

久留米市で11年にわたりいちご栽培に取り組む長尾農園が、環境に配慮した“やさしいあまおう”づくりで注目を集めている。同農園が育てるあまおうは、食べ応えのあるしっかりとした食感と、口に残る深い甘みが特徴で、リピーターが後を絶たないという。農園主の長尾さんは「感謝の気持ちを第一に、新しい事への挑戦を大切にしている」と語る。その姿勢は栽培方法にも表れ、同農園ではふくおかエコ農産物認証を取得した減農薬栽培を徹底。土づくりから苗の管理、収穫まで一貫して丁寧な作業が続く。いちご栽培について、長尾さんは「苗の育て方は人と重なる部分がある」と話す。「水が必要なら水を、栄養が必要なら肥料を。ただし一番大事なのは“与えるタイミング”です」。適切な管理が、身体にも環境にも優しいいちごにつながっているという。

加工用の規格外いちごの出荷にも対応。ロールケーキやチーズケーキ、ショートケーキなど、洋菓子との相性も良いと人気を集める。農園周辺には高良大社、石橋文化センター、久留米一番街、2000年記念の森公園など、地域の魅力的な観光スポットも多い。

長尾農園は今年夏、店舗の開設を予定している。「これからも地域に愛される農園でありたい」と語る長尾さん。その一粒には、丁寧に寄り添い続ける“人の温かさ”が詰まっている。



長尾 幸起 さん



ONE GO

ONE GO、顧客を思う生産姿勢貫く

久留米市でいちごを生産する「ONE GO」は、前身の築島農園時代から数えて約30年にわたり、いちご栽培を続けている。ONE GOとしては6年目を迎え、これまでの経験を生かした安定した生産に取り組んでいる。同農園が生産で最も重視しているのは、消費者の立場に立つことだ。販売はインターネットや飲食店向けが中心で、購入者と直接顔を合わせる機会は限られている。そのため、「食べる人が喜ぶ姿を想像しながら栽培すること」を日々の指針としているという。

栽培方法にも特徴がある。有機肥料を使用し、農薬の使用回数を抑えるなど、いちごへの負担を軽減。ハウス内では温度や湿度を細かく管理し、いちごがストレスなく育つ環境づくりを行っている。こうした取り組みが、味や品質の安定につながっている。

また、規格外となったいちごも廃棄せず、市場へ出荷。食品ロス削減にも配慮した生産体制を整えている。エコファーマーを取得しており、「ふくおかエコ農産物認定農家」として、環境と安全性の両立を目指す農業を実践している。今後については、栽培面積を拡大し、より多くの消費者に自社のいちごを届けることを目標としている。長年にわたり積み重ねてきた経験と、環境に配慮した取り組みを強みに、久留米発のいちごづくりがこれからも続いていく。



下坂 宜輝 さん



いちごきらり

今しか出会えない、いちごの食べ比べ！

年間1万人が訪れる観光農園「いちごきらり」では、あまおうをはじめ最多7種類のいちごを食べ比べできる。今シーズンは新品種「すず」を本格導入し、好評を受け栽培本数を拡大。さらに新品種「はるひ」も試験的に栽培中。minou villageでは白いちご2種を含む7種を栽培。久留米で旬の味わいを楽しめる。ぜひご家族や友人と、この季節限定の魅力を味わいにご来園いただきたい。

安心・安全のいちごを栽培！

いちごきらりでは、一般的な化学合成農薬・化学肥料の使用量を福岡県での平均使用量の5割以下に減らし、様々な工夫をしながらいちごを栽培している。安心・安全で環境にもやさしい農産物を栽培する「ふくおかエコ農産物」の認証を受けている。

「ふくおかエコ農産物認証制度」とは？

ふくおかエコ農産物認証制度とは、化学合成農薬の散布回数（成分回数）と化学肥料の使用量を、ともに県基準の半分以下で生産する栽培計画を認証する制度。この制度に基づき、生産された農産物（認証農産物）には、認証マークが貼られている。



観光園 いちごきらり
田中 清浩さん・百栄さん



〔博多阪急 B1階 食料品〕

モンシェール シーズンズ 博多阪急店

定番商品をはじめ、九州の“旬”の食材を使ったお菓子が並ぶ新しいお店です。
お問い合わせ：092-419-5188（店舗直通）
〈営業時間〉午前10時 ～ 午後8時
※商品や営業時間に変更となる場合がございます。最新のお知らせはホームページをご覧ください。

今回の旬食材は 佐賀県産いちご

ブランドサイト



Follow Us!



Seasons News

We bring you news about the deliciousness of Mon cher Hakata's seasonal ingredient.

1月の旬食材は 久留米 いちご



野田 周作 さん



ふかふかの“土”が育てる甘みと酸味の名バランス ～福岡・久留米市城島町「野田苺園」21年目の挑戦～

味の決め手は「根」――

ふかふかの土づくり

野田苺園のいちごの魅力は、まず何より甘くて濃い味わいにある。その秘密は、手間を惜しまない土づくりだ。大木町特産のしめじかす、筑後市・花宗牧場の豚ふんを毎年土に混ぜ込み、ふかふかで栄養豊富な土をつくることを徹底。これにより、いちごはしっかりと根を張り、うま味と甘さを蓄える。

「いちごにとって一番大事なのは“根”なんです。根が張れば張るほど、美味しいいちごができます」と野田さんは語る。



安心・安全への高い基準

野田苺園では、福岡県のエコ農産物認証を取得。農薬は県基準の半分以下に抑え、さらに台湾への輸出基準にも準拠するなど、徹底した管理で“安心・安全”のいちごづくりを続けている。規格外のいちごはすべてスムージー用に冷凍保存し、廃棄をなるべく出さない工夫も行う。



2026年、観光農園へ新たな一歩

野田苺園は2026年、高設栽培の観光農園増設を予定している。訪れる人がいちご狩りを楽しめる新たな拠点づくりが進行中だ。さらに今後は白いちごの栽培にも挑戦したいという。「来てくださる方に、もっと“選ぶ楽しさ”を提供したい。次のステップへ向けて準備を進めています」21年目のベテランが見据えるのは、地域に愛される“次世代いちご園”の姿だ。

商品写真はイメージです。食材の品種・商品名・内容・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

福岡の宝石・あまおうが彩るごほうび時間



あまおうたっぷりレアチーズ

九州クリームチーズを使った口どけのよいレアチーズに、福岡県久留米市産あまおうをたっぷりとし飾りました。爽やかなチーズの酸味と、あまおうの甘酸っぱさがひと口ごとに広がる、贅沢なレアチーズケーキです。

2,970円 (税込)



Seasons シーズンズガーデン あまおう

しっとりふわふわに焼き上げたモンシェールのスポンジに「堂島ロール」のクリームと福岡県久留米市産あまおうをサンドし、トップにもあまおうを花びらのように並べた、華やかなデコレーションケーキ。

甘みが濃いあまおうと、なめらかにとろけるクリームが重なり合う、見た目も味わいも華やかなひと品です。

5号 4号
4,644円 (税込) 3,564円 (税込)



シーズンズタルト あまおう

サクサク香ばしいタルト台に、バニラビーンズが香るモンシェールのカスタードを絞り、福岡県久留米市産あまおうを大胆に飾りました。上品な甘み、華やかな香り、とろけるような果汁感…。九州が誇るいちご・あまおうの魅力を存分にお楽しみください。

4号 カット
3,456円 (税込) 810円 (税込)



あまおうのチョコショート

ベルギー産チョコレートが香る「堂島プリンズロール」の生地とクリームに、福岡県久留米市産あまおうをサンドした華やかなショートケーキ。

カカオの風味豊かなクリームと、あまおうのジューシーな甘酸っぱさがとろけ合う、少し大人の味わいに仕上げました。

864円 (税込)



シーズンズフィナンシェ あまおう

福岡県産バターとアーモンドプードルが香る生地に、スライスした福岡県久留米市産あまおうと刻みビスターチオをトッピングしてオーブンでふっくらと焼き上げました。甘酸っぱいあまおうの風味がふんわりと広がる、さわやかでフルーティーな味わいのフィナンシェです。

270円 (税込)



シーズンズフィーユ ショコラ あまおう

表面を香ばしくキャラメリゼした軽い食感のパイに、チョコレートと合わせたカスタードを絞り、カットした福岡県久留米市産あまおうを飾りました。コクのあるショコラクリームと甘酸っぱくジューシーなあまおうの組み合わせをお楽しみください。

501円 (税込)



あまおうのズコット

福岡県久留米市産あまおうとバニラ香るモンシェールのカスタードを、「堂島ロール」の生地で作さしく包みました。仕上げに、クリームとあまおうでデコレーション。あまおうのジューシーな甘みとクリームのコクが口いっぱい広がる、ぜいたくズコットです。

1,350円 (税込)



Cheese tart

焼き立てチーズタルト あまおう
サクサクのタルトにコクのある九州クリームチーズを使ったクリームを絞り、果実感あふれる福岡県久留米市産あまおうのコンフィチュールをオン。香ばしいタルトと、とろけるチーズクリーム、そして甘酸っぱいあまおうがとけ合う、ぜいたくな味わいの焼き立てタルトです。

350円 (税込)



シーズンズロール あまおう

福岡県久留米市産のあまおうを、生乳のコクと香り広がるクリームと一緒にしっとり焼き上げた生地で包みました。アクセントにしたのは、パティシエが手炊きしたバニラ香るカスタード。香りが華やかでジューシーなあまおうとやさしい甘さのクリームのハーモニーをお楽しみください。

1本 ハーフ カット
2,376円 (税込) 1,296円 (税込) 540円 (税込)