

東京ストロベリーパーク

ツアーのための下見見学記録

2019/05/07

作成者

川崎の産業観光を支援する会 事務局 根岸雅明



2019/5/7

東京ストロベリーいちご狩りツアーの下見の記録

【概要】2018年4月27日にオープンした東京ストロベリーパークは1年を迎えました。横浜市鶴見区にあるジェラ横浜火力発電所の敷地内にテーマパークの施設があり、隣の施設に温室を設けて苺を一年中栽培しています。

いちご狩りやクッキー作りの体験などのテーマパークとしてとても人気があり、なかなか予約がとれませんでした。このたび支援する会の役員の國さんのご尽力で実現することができました。今後のツアーの参考にするためでしたので役員の皆様にはお声を掛けないで試験的に有志で行って来ました。

以下はその記録です。

【日付】平成31年5月7日（金）13:00～14:00

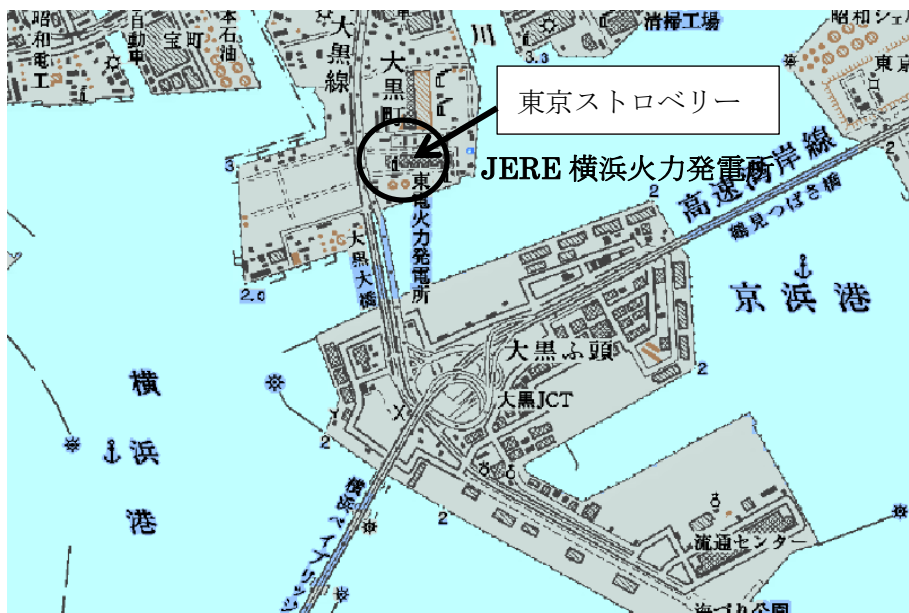
【場所】横浜市鶴見区大黒町11-1

【参加者】大矢会長、若井さん、國さん、根岸の4名。

【費用】いちご狩り2,000円

【アクセス】JR鶴見駅東口バス停6番→横浜火力発電所前 約15分

【地図】



【感想】 入口にはジェラ横浜火力発電所と記されてある看板があり、その横にテーマパーク名の東京ストロベリーパークの案内版がありました。

ジェラ（J E R A）とは 2015 年に中部電力の火力発電所部門と東京電力の火力発電所部門とが 50:50 の出資比率で成立された会社だそうです。

敷地内に入るとガラス張りを基調とした建物（テーマパーク）があり、中に入ると桃色カラーに統一されたインテリアになっていて、とても清潔感のある建物でした。周りには木々や花々の植栽があり緑が多くとても火力発電所の構内とは思われません。

1 F はお土産ショップやいちごラボといういちごとチョコレートのスイーツなどが食べられるお店になっていました。2 F はイタリアンレストランのビュッフェのお店がありました。ランチは 2,100 円ほどでした。予約制のようです。

13 時に構内で待ち合せて、隣の敷地にある温室で担当の方からいちご狩りについての説明を受けました。敷地は 3,000 m² だそうです。2 万株の苺を栽培しています。品種は 5 種類あるそうです。今日はそのうちの 4 種類のいちご狩りをしました。とちおとめ（栃木）、あさひめ（静岡）、UC アルビオン（アメリカ）、信大（長野）の 4 種類です。UC と信大は苺の外皮が厚くケーキなどの材料に使われているようです。

各品種のいちごを順繰りに味わいました。自分の味覚では UC のアメリカが一番水っぽくてあまり好みのタイプではありませんでした。信大は甘さと酸味のバランスがいいなと思いました。あさひめは熟されていて柔らかく甘みもあり人気のいちごのようです。食べ比べてみましたが、やはり一番食べなれているとちおとめが自分では一番の好みかなと思いました。

大型バスでのお客さんもたくさんいるようですが、団体客はいちご狩りではなくカップに詰めたお持ちかりになるようです。この場合は大人一人 800 円（1 月から 6 月まで）の料金です。いちごを摘むだけで温室内では食べられません。

今後のツアーを考えた場合は 7 月から 12 月間はお持ちかりタイプだと大人一人当たり 1,400 円になるようです。

ベイブリッジのスカイワークが復活したので、横浜港の見学と又は横浜火力発電所の見学と東京ストロベリーパークとの組み合わせで川崎の産業観光のミニツアーができるのではないかなと思いました。皆さんと相談しながら計画を進めていきたいと思います。

【写真】

J E R A
横浜火力発電所



東京ストロベリーパーク



横浜火力発電所



東京ストロベリーパーク



エントランス



1 Fのお土産ショップ



1 Fのいちごとチョコのラボのお店





2Fのイタリアンレストラン ビュッフェ



ランチは 2100 円



テーブル席



建物の隣にある温室で担当者の説明を受ける。担当者はタービンの仕事をしていたと話していました。川崎の東扇島火力でも仕事をしていたとのこと。まさかいちごをやるとは思っていなかったと話していました。



最初は信大のレーンのいちごの味見をしました。酸味と甘みのバランスがよいなと思いました。



UCアルビオン（アメリカの品種）大味で水っぽい。



自分の一番の好みでした。





温室の温度を 14℃以下にしないと花芽がつかないそうです。構内には受粉のため蜂も放されていました。

いちごを育てるための温度管理や湿度管理の話も聞きたかった。



あきひめ 静岡産 甘い、柔らかくつぶれやすいようです。



