

20180913_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2018年9月13日（木）19:00—21:00

場 所：東京／池袋「バー クオーレ」

テーマ：旬のいちじくとワインのマリアージュ ～愛知県産いちじくの魅力～

発表者：長崎晋作さん（愛知県東京事務所行政課 農産物プロモーショングループ 主査）参加者：15人（発表者を含まない）

（NPO 法人理事長、農家、会社員、団体職員、税理士、社会保険労務士、行政書士、司法書士など）

メモ（文責、書記者）：

1. 東京に出回るいちじくの約4割は愛知県産

平成29年の東京都中央卸売市場へのいちじく総入荷量は1185トン。そのうち、556トン（47%）を愛知県産のいちじくが占めています。7月までは施設栽培のいちじくが中心でほぼ独占状態、その後、露地栽培のいちじくに切り替わるとともに、競合産地のいちじくが出回りますが、8月中旬以降も4割程度を占めています。

2. 突出する8月（露地栽培のいちじくの最盛期）

8月は露地栽培のいちじくの入荷量が急増し最盛期を迎えます。これは露地栽培面積が圧倒的に多いことに加え、露地栽培では収穫開始から日を置かずに収穫ピークになるためです。価格も手ごろとなり「旬」となります。しかし、あまりに急激な出荷量の増加に消費者の気持ちが追い付かない面も否めません（「8月の壁」）。

3. おすすめは冷凍いちじく

いちじくの食べ方は生果中心です。生果以外の食べ方のおすすめは「冷凍いちじく」です。いちじくをただ凍らせるだけですが、スライスし表面が溶けかけた半解凍状態で食べると、別の食感を味わうことができます。シャーベット状の果肉は「トロシャリ感」を楽しめます。産地では生産者の夏のおやつの定番です。

4. スtockコントロール（冷凍貯蔵の活用）

「8月の壁」に対するリスクヘッジとして、冷凍による流通調整、ロス果の活用のために、消費者の家庭で冷凍（ストック）することを推奨・定着させる取組みがカギになります。また、消費者にいちじくの新たな食べ方を提案することもできます。このような提案は、情報発信やPRの材料となります。また、農家の所得向上のためにもなります。

なお、参加者から、「和食、フレンチ、イタリアン、家庭食などのいちじくレシピを開発する」、「冷凍いちじくを使ったカクテルを作る」、「いちじくのB品を漬け物化する」などのアイデアが出されました。

（この後、冷凍いちじく×ワインのマリアージュを楽しみました。参加者みなさん、冷凍いちじくをたらふく召し上がっていました）

以上