

20190821_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2019年8月21日（水）19:00-21:00

場 所：東京/池袋「バー クオーレ」

テーマ：愛知冷凍いちじく×東京いちじく ～ワインとのマリアージュ～

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）
船木翔平さん（八王子農家）

参加者：18人（発表者を含まない）

（NPO 法人理事長、会社経営、飲食店経営、会社員、団体職員、社会保険労務士、
行政書士、司法書士など）

メモ（文責、書記者）：

船木さん/東京いちじく：

「東京いちじく」は八王子市の畑の活用を目的としています。今年は未だ完熟していません。本日は甘露煮とかでご提供しています。9月15日、いちじくの収穫イベントを企画しています。

長崎さん/愛知県産いちじくの品種と流通：

いちじくも他の農産物と同じく、食味（糖度）が良いものは収量が少なく、収量が多いものは食味（糖度）がいまいちになるようです（あくまで個人的な意見です）。従来品種には、「榊井ドーフィン」、「サマーレット」があります。どちらも、収量性が高く、比較的病害虫に強く、作りやすいです。愛知県でも生産しています。「榊井ドーフィン」は全国的な主力品種でもあります。「サマーレット」は愛知県内に普及しています。今後、県外に出荷されるかもしれません。主に市場流通です。高食味の品種には、国内育成品種として「とよみつひめ」があります。福岡県の育成品種でしたが、愛知県でも生産されています。糖度高く食味は良いが、果皮が弱く輸送性が良くないです。独自の流通形態が必要になります。また、海外品種として「バナネ」があります。糖度高く食味は良いが、小玉です。ドライイチジクに向いています。



品種のほかに、熟度が食味に対して影響を与えます。どの時点で収穫するのかわかると食味は変わります。さらに、流通によっては品種本来の食味の出ない熟度での収穫を余儀なくされます。いちじくは柔らかく輸送性が低く傷みやすいです。このため、畑から小売りまでのコールドチェーンが重要になります。果実の成熟を抑えるためには、収穫直後から果実の呼吸量を抑える取組みと流通体制が必要です。

今年は愛知県産いちじくも生育が遅れました。お盆前はきびしい状況でした。お盆以降、出荷は持ち直ししています。

（この後、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、いちじくをたらふく召し上がっていました）

以上