

20231116\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2023年11月16日（木）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：仙台の果物博士が伝えるいちじくの魅力

ゲスト：菊地秀喜さん（果物博士、JR フルーツパークあらはま仙台 専門監）

参加者：12人

（NPO 法人理事長、会社経営、農家、会社員、大学研究員、公務員、ジャーナリスト、ライター、行政書士、司法書士など）

目次：

0. プロフィールや沿革など
1. いちじくの来歴
2. いちじくの果実
3. 夏果と秋果
4. いちじくの品種
5. JR フルーツパークあらはま仙台の代表的ないちじく
6. 料理にも使いたいいちじく

発表：

0. プロフィールや沿革など

宮城県の園芸試験場の果樹担当を勤めていました。東日本大震災後、山元町のいちごなど担当をしました。そのころ、JR 東日本によるせんだい農業園芸センターの再活用についてお声掛けをいただき、ご相談に乗ることがありました。仙台市とその周辺を合わせると130万人がいます。しかし、果実の摘み取りをできる施設がありません。果実の摘み取りのために隣県の山形や福島などに行くことになります。そこで、仙台駅の近くにあれば、そのニーズに応えることができるのではないかとお伝えしました。しかし、まさか自分でやることになるとは思っていませんでした。6月、ブルーベリーからはじまって、1年を通して果実がとれるようにしています。冬は、せんだい農業園芸センターではトマトをとることができます。現在担当しているJR フルーツパークあらはま仙台ではイチゴです。去年の来場者は13万人でしたが、今年は20万人を超えそうです。インバウンドも来場しています。先日は台湾からのインバウンドをご案内してしました。

いちじくの最盛期には、JR フルーツパークあらはま仙台の直売所で13品種を販売しています。13品種全部を購入していくお客様もいらっしゃいました。いろいろな色のいちじくがあります。JR フルーツパークあらはま仙台では8品目158品種を栽培しています。そのうち、いちじくは16品種です。荒浜地区は砂地です。そこに合ういちじくの品種は何かなど試行錯誤しています。

1. いちじくの来歴

- (1) いちじくの生まれ故郷は？

いちじくは聖書にあるアダムとイブの物語にも載っています。二人が知識の木の実を食べた後、いちじくの葉をつづり合わせて、腰に巻きました。聖書に載るぐらい前からある果実です。このため世界最古の栽培果実とも言われています。

- (2) 日本へいつ渡ってきたのか？

1600年代、熊本県天草へ上陸し、南蛮柿と呼ばれています。柿の食感に似ているからとされています。中四国では蓬菜柿と呼ばれています。他所から渡ってきたから蓬菜とついたらとされ

ています。柿、梨、林檎などの果実は木へんが付いています。いちじくは無花果と書き、木へんはついていません。いちじくの語源は1日に1果ずつ熟すからなどさまざまな説があります。ちなみに、織田信長が岐阜にいた頃、ポルトガルの宣教師が帰国する際に、岐阜名産の堂上蜂屋柿の干し柿を餞別に渡しました。ポルトガルの宣教師は「干しいちじくのようなものをもらった」と書いていたそうです。いちじくが本格的に入ってきたのは、明治時代からです。ビオレドーフィンなどです。現在の代表品種、榊井ドーフィンとは品種がことなります。榊井ドーフィンは広島県の苗業者、榊井光次郎が明治時代末期、アメリカから持ち帰った品種を育苗しました。寒さにたいへん弱いです。このため宮城県では栽培できません。剪定が容易であり、皮が厚いので輸送に向いています。生産者向けの品種といえます。糖度は平均的であっさり淡泊な味です。繊維産業が下向きになった頃に、桑畑をいちじくに植え替えていきました。いちじくは桑の仲間です。

### (3) 宮城県のソウルフード

宮城県など南東北3県には秋の風物詩としていちじくの甘露煮が食卓を飾ります。これに使われるいちじくは最近まで在来種とされてきました。疑問を持ち、調べました。葉っぱの形を図鑑掲載のものと比べると、ブルンスウィックに似ています。さらにDNA鑑定をしたところ、ブルンスウィックであることがわかりました。いちじくの甘露煮はルーツがわかっていません。宮城県だとブルンスウィックの実硬いままで。そういう場合、とりあえず砂糖で煮るといふ食文化があります。いわゆるコンポートですこれがルーツになったのではないかと推測しています。宮城県などにはいちじくの生食文化がありませんでした。いちじくは地域によって食べる習慣が異なる果実です。JRフルーツパークあらはま仙台の直売所でも、お客様同士で生か甘露煮かで口論されていました。お話を聞いてみると、高知県出身者と岩沼市出身者でした。いちじくの甘露煮は宮城県のソウルフードです。しかし、宮城県の人にはあたり前のもののため、そのことに気付いていません。また、ブルンスウィックについても別地域の人から見れば珍しい品種です。

## 2. いちじくの果実

### (1) いちじくの花はどこにある

いちじくの花は実の中に隠れています。外からは見えません。実の中の空洞部分に小さな花がいくつも咲きます。

### (2) 花托とは

花托とは花びら、おしべ・めしべなどがつく部分です。花床ともいいます。子房とはめしべの下端のふくらんだ部分です。いちじくは花托が発達したものを食べる果実です。子房が発達したものを食べる果実には柿、桃などがあります。

### (3) 部位別の甘さ

いちじくの軸側と果頂側では果頂側が甘いです。軸側から果頂軸へ食べていくのがお薦めです。

### (4) いちじくの実の栄養素

たんぱく質の分解酵素の一種、フィシンが含まれています。いちじくと生ハムをくっつけて、1日置くと生ハムが溶けています。いちじくの実には肉をやわらかくする効果があります。消化促進にも役立ちます。食物繊維の一種であるペクチン、カリウムなどのミネラル、B1、B2、Cなどのビタミンも含まれています。ポリフェノールの一種、アントシアニンも含まれています。抗酸化作用があります。

## 3. 夏果と秋果

宮城県では6月中旬頃から小さなイチジクが、その年伸びた枝の葉の付け根にひょっこり顔

を出します。80～90日で熟してきますが、その年に熟すものを秋果と呼びます。枝の先端の芽が翌年伸び始める頃、芽の下にある部分が急速に肥大して7～8月頃熟します。これが夏果（花無花果）です。一般に、夏果は大きいけれど淡泊な味わいで、秋果は小ぶりですが濃厚な食味になります。

#### 4. いちじくの品種

##### (1) カプリ種、スミルナ種、サンペドロ種、普通種（コモン種）

カプリ種はドライにすると美味しいです。スミルナ種は日本ではイチジクコバチがいないので実がなりません。サンペドロ種はキング、ビオレドーフインなどです。普通種は日本で収穫できるいちじくのほとんどです。日本の代表品種、榊井ドーフインも含まれます。

##### (2) どの品種も日持ちが短い

ロス果実が多いということになります。逆にいうと希少性があるということになります。私は元々りんご屋です。JRフルーツパークあらはま仙台のいちじくの人気には嫉妬してしまうこともあります。いちじくのPRをすると、お客様が並びます。女性のいちじくフリークが多いようです。

#### 5. JRフルーツパークあらはま仙台の代表的ないちじく

##### (1) カドタ

イタリア原産の緑色のいちじくです。完熟するとジューシーで甘いです。流通しているのを見たことがないです。

##### (2) バナーネ

フランス原産です。「ロングドゥート」という品種名でも知られています。栽培しやすいです。糖度が高いです。

##### (3) ビオレソリエス

フランス原産です。黒いいちじくです。「黒いダイヤ」とも呼ばれ、高級です。スイーツ店「キルフェボン」で、ビオレソリエスを使ったホールケーキが1万円でした。露地ですと10月から収穫できます。11月になると温度が下がりますので収穫できなくなります。今年は暖かいのでまだ収穫できています。香り高いです。フランスのものと遜色ないと自負しています。木の勢いが強いので、栽培のコントロールが難しいです。

##### (4) ブリジャソットグリース

スペイン由来といわれます。割ると鮮烈な赤です。酸味が特色です。JRフルーツパークあらはま仙台ではビオレソリエスと人気を二分しています。

##### (5) セレスト

アメリカ原産です。小ぶりです。収量的にはいまいちということになります。美味しいけど儲からない品種になります。逆に小売店ではまず購入できないので、人を呼べる魅力があります。

##### (6) ヨルダン

イスラエルの在来種です。素晴らしい食味です。

##### (7) リサ

ニュージーランド原産です。少し酸味を感じるタイプです。

#### 6. 料理にも使いたいいちじく

仙台国際ホテルの元料理長にご協力をいただき、県内農家に普及させるため、いちじく料理の企画を行いました。ビオレソリエスの田楽、揚げ出し、甘露煮ごまだれ。甘露煮梅酢などです。いちじくはお料理に適性があります。

興味のある人が完熟のいちじくを手に入れるには、近場で栽培してもらうしかありません。東京近郊でもできるのではないのでしょうか？

以上