

20240910_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2024年9月10日（水）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：完熟とろあまいちじくが愛知県西尾市のファーマーズマーケットで大人気！

ゲスト：三上佳之さん（愛楽農園はいぼーなす 代表）

参加者：14人

（NPO 法人理事長、いちじく農家、いちじく観光農園会社員、コンサルタント、地域ボランティア、介護サービス、会社員、編集者、公務員、税理士、行政書士、司法書士など）

本日のいちじく加工品：

①いちじくチップス

いちじくを輪切りして乾燥させています。いちじく本来の美味しさを味わえます。糖度が高いです。歯ごたえと甘さを楽しめます。

②いちじくジャム

いちじく本来の味を味わえるようにこだわり、試行錯誤しました。ペーストでなくいちじくの実がゴロゴロしています。味と食感が楽しめます。砂糖は通常の 1/3 ほどです。甘味により喉が焼けることはなく、すっきりしています。

目次：

1. 愛楽農園はいぼーなすの紹介
2. 就農のきっかけ
3. 栽培へのこだわり
4. 「完熟とろあまいちじく」のネーミング

発表：

1. 愛楽農園はいぼーなすの紹介

愛楽農園はいぼーなすは西尾市にあります。いちじくの耕地面積は 20a ほどです。一文字仕立てです。雨除け栽培をしています。メインの品種は柘井ドーフィンです。

2. 就農のきっかけ

元々はホテルマンでした。その後、しょうゆ製造、自動車製造にも勤めました。妻の実家が水稻農家だったので就農しました。現在は独立し、キャベツ、ミニトマト、そして、いちじくを生産しています。夏場の収入を得るためにいちじくの生産を始めました。

西尾市、安城市、碧南市が、愛知県の中でも有数のいちじく産地です。初めはいちじくスクールに通ったのですが、同時期に成木を借りることができたので、実際にいちじくを育てながらの受講となりました。いちじくとの出会いから、10年目となりました。

いちじくを始めて3年目で、自分で植えました。それが7年目になりました。このため借りていた成木は返しました。自分で植えたいちじくは最初のころは旺盛でした。今は収穫できる時期が早くなってきました。8月20日ごろ収穫が始まっていましたが、今は8月10日ぐらいから収穫できます。

今年は問題が生じています。高温が原因かもしれないですが、実際のところわかりません。1段目の実が収穫できません。ぜんぜん赤くなりません。指導員などに見に来てもらいました。水が足りないのではないかと？ 下葉が付いている。栄養が足りないのではないかと？ 枝は伸びている。

3. 栽培へのこだわり

西三河ではいちじくの栽培について、雨降らなければ、冠水をすると言われていました。土を握って、ぎゅっとする感じが良いとされています。しかし、それではいちじくに味が乗りません。水を少なくして、ストレスをかけて、味が乗るようにしています。また、バーク堆肥を入れています。

4. 「完熟とろあまいじく」のネーミング

西三河では、農協に卸しているいちじく農家が多いです。農協のパッキングセンターを通すのですが、流通に日数がかかる対応として、収穫した果実は固く、味、香りが少ないです。美味しいいちじくを届けたいと考えました。木で完熟したものをお届けしています。3年前から始めました。そのころは「完熟とろあまいじく」というネーミングはありませんでした。愛楽農園のロゴのあるフィルムを貼るだけでした。しかし、お客さんに認知してもらうのは愛楽農園ではなく、完熟のいちじくのことです。そこで、完熟とろあまいじくとネーミングし、打ち出すことにしました。売上は1.3倍になりました。完熟とろあまいじくは、西尾市にある「憩の農園ファーマーズマーケット」などに卸しています。テレビの取材では、取り上げてくれるように紹介していただいています。愛楽農園のコーナーも設けていただき、販売数量が伸びています。

憩の農園ファーマーズマーケットにて、完熟とろあまいじくのフィルムを持って、これどこにありますか？とお問い合わせしてくださるお客さんがいらっしゃいます。携帯電話へお問い合わせしてくださる方や作業場までお越しくくださる方もいます。いちじくの感触をイメージできるようなネーミングへの反応が良く、楽しくなっています。

以上