

20250521_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2025 年 5 月 21 日（水）19:00－20:40

場 所：Zoom

テーマ：東京産の完熟いちじくを食べたことがありますか？

～立川市にある都市近郊の果樹園～

ゲスト：高橋尚寛さん（高橋果樹園 代表）

参加者：14 人

（NP0 法人理事長、いちじく農家、飲食店経営、会社員、編集者、公務員、F P、
コンサルタント、ジャーナリスト、税理士、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 高橋果樹園の紹介
2. 高橋果樹園が栽培する果樹
3. 高橋果樹園の収穫カレンダー
4. 果樹栽培の特徴
5. 高橋果樹園におけるイチジク栽培
6. イチジク販売の特徴
7. 今後の展望

発表：

1. 高橋果樹園の紹介

高橋果樹園は立川市にあります。多摩モノレールの砂川七番駅から徒歩 5 分です。私は 13 代目です。先々代は桑苗業、先代は植木業でした。「食べ物を作りたい」という想いから果樹業へ転換しました。東京農業大学を卒業後、島根県の農業法人で研修・勤務し、ブルーベリーの栽培に携わりました。帰京後、東京都農林総合研究センターで野菜、果樹の研修を受けつつ、家業を果樹へ転換を進めました。現在、12 品目の果樹を栽培しています。

東京フルーツというブランドを展開しています。フルーツで感動を提供したいと考えています。そのために樹の能力を引き出す栽培管理をしています。たとえば、肥沃な土壌に有機肥料をふんだんに用いています。また、徹底した着果管理、深みのある味わいを生む光合成を促す仕立て方も行っています。

2. 高橋果樹園が栽培する果樹

高橋果樹園が栽培する果樹は①ブルーベリー、②モモ、③イチジク、④ブドウ、⑤ナシ、⑥カキ、⑦キウイフルーツなどです。

①ブルーベリー

酸味少なく爽やかな甘みが口いっぱいに広がるサザンハイブッシュ系を中心に栽培しています。6、7 月に出荷しています。一粒一粒丁寧に選別することで完熟の味わいを提供しています。

②モモ

東京でモモを栽培していると驚かれます。飲食店に喜ばれています。もぎたては歯ごたえがしっかりとっていて、香りが強いです。

③イチジク

一番人気の品目です。13、14 年前に栽培を始めました。当時、東京で栽培する農家がほとんどおらず、注目されました。1 日で熟すから「イチジク」というほど鮮度が命です。ビニールハウスで栽培しており、風や雨にあたらないので、皮も柔らかく皮ごと皮ごと食べることができます。ビニールハウスはカミキリムシ対策にもなります。品種は榊井ドーフィンの割合が 9

割です。さらに、アイダブラック、ブラウターキー、ビオレソリエスも作っています。黒系のイチジクが人気です。

④ブドウ

シャインマスカット、藤稔、クイーンニーナを栽培しています。以前は立川にブドウを作っている農家がいませんでした。ブドウはハウスで徹底した管理が大切です。

⑤ナシ

最新の栽培方法として、根圏制御栽培を行っています。地面には植わっていません。土量、水分を制限することにより、小ぶりだが非常に甘く風味が上がります。

⑥カキ

太秋はサクサクした食感です。東京紅はなめらかな食感です。東京都のオリジナル品種です。生産している農家は少ないです。カキ好きからお問い合わせをいただいています。垣根仕立てにより、平面になるように栽培しています。

⑦キウイフルーツ

長期で販売することができる利点があります。高橋果樹園の主力の一つです。レインボーレッドキウイは酸味がなく糖度が高くとろけるような味あいです。非常に人気があります。東京オリジナル品種の東京ゴールドはさわやかな甘さとほんのりとした酸味が人気です。東京紅とともにふるさと納税の返戻品にしています。

3. 高橋果樹園の収穫カレンダー

6月のブルーベリーの収穫に始まり、翌年3月のキウイフルーツの収穫の終わりまで、年間通じてお客様に果実をお渡しできる構成となっています。4、5月だけは摘果などの作業を行っており収穫がありません。

4. 果樹栽培の特徴

誰でも安定して果樹作業ができるように仕立方法導入に次のとおり気を付けています。「剪定がわかりやすく」、「葉散がかかりやすく」、「台風や大雪での害を受けにくい」ようにしています。

垣根仕立ては台風対策にもなります。通路が確保でき、脚立に乗らなくても収穫できます。子どもの収穫体験にも活かしています。Y字仕立ても脚立に乗らなくても収穫できます。モモは摘果花摘み多いですが簡単にできます。新短梢剪定は通常のブドウ棚よりも15センチメートルぐらい低くしています。目の前にブドウの実がある感じです。手をやや上げるぐらいで収穫できます。長梢剪定はキウイが並んで生るようにしています。

5. 高橋果樹園におけるイチジク栽培

ハウス栽培をしています。面積は5畝(0.5反)です。カミキリムシ対策とともに雨による果実品質の低下防止のためです。品種は柵井ドーフィン(栽培の9割を占める)、ビオレソリエス(需要が伸びています)、バナーネ、アイダブラック、ブラウターキーです。仕立方は一文字仕立てです。枝をテープで誘因しています。枝間は30センチメートルです。主枝の高さは地際より80センチメートル。手を伸ばして届く高さにしています。ハウスの天井に当たらないように随時監理しています。枝間の間隔が安定したことにより、より日が当たるようになりました。

イチジク栽培は地植えで行ってきましたが、紋羽病が出る可能性があります。土中の菌が根っこを食べてしまうという病気です。紋羽病は桑が感染します。イチジクはクワ科です。先々代まで桑苗業をしていたことから、イチジクを地面から隔離する必要が生じました。そこで、根圏制御栽培を行いました。試作の1番目がコンテナ栽培です。コンテナ内にトリカルネットを巻き、内部に専用培土30リットルを入れて、イチジクを定植しました。養分を吸う根っこが

コンテナの中にいっぱいになります。1鉢で結果母枝が4本となり、1枝あたり10果なので30から40果の収穫ができます。実は地植えに比べてやや小ぶり、7から8割のサイズです。コンテナなので移動が可能というメリットがある一方、ややコストが高いことと、製作に労力がかかるのがデメリットです。

試作の2番目は不織布ポット栽培です。植木業者が利用する不織布でできたポットです。内部に専用培土40リットルを入れて、イチジクを定植しました。定植が容易でコストも安いです。収穫量はコンテナ栽培と同じく1樹あたり30から40果です。

根圏制御栽培は小さな樹を多数置く早期成園化できます。地面と切り離れた栽培なので、地中の問題と隔離できます。移動（不織布ポットの場合は定植後1年以内）、改植が容易です。ただし、多くの苗木を利用しますので苗木代がかかります。パテント品種では難しいです。灌水設備の投資も必要になります。

6. イチジク販売の特徴

完熟いちじくの主な販路は直売、地元ケーキ店などです。直売は人気です。やや固めのいちじくは都内のホテル、飲食店などです。輸送（宅急便）の都合上、完熟より少し早めに提供しています。

直売での宅急便、オンライン販売は行っていません。今後、加工品については無添加ドライを展開予定です。

7. 今後の展望

新規農地を取得し、その一部（およそ1400平方メートル）でイチジクを展開予定です。導入手法としては不織布ポット栽培です。ハウスでなくマンズレインカット（簡易雨避け）とします。初期投資をあまりかけられないからです。カミキリムシ対策としては防虫網（目の細かい防鳥網）を使います。

品種構成（イチジク330本）は柵井ドーフィン33%、ビオレソリエス33%、その他品種33%とします。収穫時期が異なるようにします。柵井ドーフィンとビオレソリエスがホテル、飲食店向けです。その他品種が直売向けです。様々な品種の楽しさを提供します。イチジクのコアなファンに刺さるのではないかと考えています。また、その他品種は1パックに混ぜ合わせることも考えています。様々な品種を食べる楽しさを提供します。

なぜイチジクを導入したかという点、早期に収穫が見込まれる（早ければ2年目から収穫可能）ほかに、イチジクの人気が高いからです。一般消費者だけでなく飲食店からも人気があります。コアなファンも多いです。飲食店は前菜からスイーツまで利用することができます。

今後の課題は、日々の収穫の負担です。また、新規農地は立川から車で40分ほどかかります。余剰収穫分の加工利用とその販売も検討する必要があります。

以上