

農業情報総合研究所／いちじくレポート「館山パイオニアファーム」(館山市正木) 「コミュニケーションとワクワク感がいちじく狩りのリピートを生む」

2022年9月3日(土曜日)、館山パイオニアファームさんに行ってきました。8月中旬から10月下旬まで、いちじく狩りができます。いちじく狩りは完全予約です。料金は1人1,300円です。試食とともに、5個の完熟いちじくのもぎ取りができます。時間は40分ほどです。当日は午前11時ごろに到着しました。10時30分からの予約、11時30分からの予約ともに、満員のようでした



当日は柘井ドーフィンとロングドゥートのもぎ取りができました。柘井ドーフィン一般的な品種です。ロングドゥートは糖度高めでした。流通のために青いうちに出荷するいちじくと異なり、完熟のいちじくをその場でいただくことができます。「ここの完熟のいちじくを食べてしまうと、スーパーのいちじくは別物に感じてしまう」という声が聞こえました。なお、ネグローネ、ブルジャソットグリースのもぎ取りはこの後の時期とのことです。

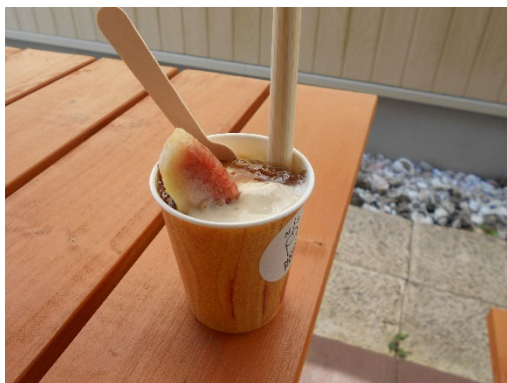
いちじくを栽培しているハウスは6棟あります。いちじくの成長は早いです。年初に幹を剪定しましたが、ハウスの天井まで伸びていました。また、いちじくの葉も大きく茂っていました。館山パイオニアファームさんは、化学合成農薬、化学肥料を使用していません。



いちじく狩りの流れですが、館山パイオニアファームさんに着いたら、受付をし、料金を支払います。ついで、スタッフからもぎ取りの説明とともにいちじくの試食、その後、ハウスに移動して、もぎ取りとなります。館山パイオニアファームさんからは、ビニール手袋ともぎ取ったいちじくを入れるカゴ、持ち帰り用のビニールパックを渡されます。もぎ取りはビニール手袋をして行います。ハサミは使いません。スタッフから実物を使った完熟具合の説明があります。スタッフに質問を行えば、完熟具合の判断のサポートもしてくれます。もぎ取ったいちじくはカゴに入れていきます。いちじくの香りに包まれながら、もぎ取りを行いました。

いちじく狩りの体験者は若い女性の2人組、カップル、家族連れなど比較的少人数のようです。屋外ですので、コロナ禍でも人気のスポットになっています。スタッフの説明やハウス内でのサポートなどコミュニケーションにワクワク感があるため、もぎ取りの際の楽しそうな声、「ネグローネが完熟する頃にまた来たい」というしゃいだ声がいくつも聞こえました。もぎ取ったいちじくの美味しいいただき方(冷やしてからいただくのがお薦め)、また、いちじくのシャーベット、天ぷら、赤ワイン煮などのレシピの配布もありました。





いちじく狩りの後は、併設されているいちじくスイーツショップにて、完熟いちじくパフェ（限定品）、いちじく生シェイク（左の写真）などを購入し、休憩スペースでいただいている体験者が多くいました。いちじくスイーツショップでは、お土産用にいちじくジャムなどの販売もしています。

以上