

農業情報総合研究所／いちじくレポート

「いちじくの美味しさをもっと知ってもらうために

～愛知県田原市のいちじく農家「内藤農園」さん、「天野イチジク農園」さん～

愛知県のいちじく生産量は和歌山県に次いで全国2位です（2018年統計）。県内の産地としては、安城市、碧南市、常滑市が上位です。近年、田原市でもいちじくが生産が増えています。

10月15日、田原市のいちじく農家、内藤農園さん、天野イチジク農園さんを訪問しました。愛知県の渥美半島にある田原市は農業地帯です。主力はキャベツです。冬はキャベツの緑で一色となります。菊の産地でもあります。需要の低迷と生産者の高齢化などのため、菊からいちじくへの転作が増えています。

田原市で生産するいちじくの品種の主力は柘井ドーフィンです。柘井ドーフィン是国内のいちじく生産の約80%です。実が大きく、収量も多く、輸送にも向いています。愛知県ではサマーレッドの生産も増えています。柘井ドーフィンよりもスリップス（アザミウマ）被害には強いですが、暑さには弱いです。

いちじく生産のポイントは「根」の管理です。根は浅く、横に広がります。さらに上に向かって伸びます。樹勢のあるいちじくの根は地面が盛り上がっています。また、いちじくの実を大きくするために、上に伸びようとする枝を横に伸ばすようにするとともに（「誘引」）、芽の先端を摘み取ること（「摘心」）も行っています。いちじくは葉の付け根に実をつけます。葉の数が多いと実が大きくなりません。このため摘心を行います。



内藤農園さんを訪問しました。キャベツとともに、いちじくも生産されています。いちじくの実面積は17アールです。露地栽培です。10月中旬でしたが、いちじくの葉が輝いていました。いちじくの幹を支柱に這わせています。根の管理や摘心の大切さについてのお話を伺いました。今年の8月は大豊作でした。品種は主に柘井ドーフィンです。イスキアも生産しています。小さめの実です。東京の飲食店向けに出荷しています。冷凍いちじくを製造し、近隣の直売所に卸しています。いちじくは出荷時期が集中する作物なので、販売時期の分散をはかっています。

天野イチジク農園さんも訪問しました。いちじくの実面積は88アールです。ハウス栽培です。農林水産大臣賞、愛知県知事賞を受賞され、生産技術を認められています。その技術を新規就農者に伝えています。いちじくの幹がハウスの天井まで伸び、いちじくの香りがハウスの中を漂っていました。品種は主に柘井ドーフィンです。サマーレッドも生産しています。サマーレッドは柘井ドーフィンを品種改良し



たものなので、柵井ドーフィンの根にサマーレッドの接ぎ木ができます。根の管理のために、わらを敷き、さらにマルチのテントをかぶせています。地温の急激な上昇の防止や樹勢の維持のためです。また、いちじくの節間を短くして、多収につなげています。こちらの農園は3月から11月まで出荷しています。たとえば、3月は関東圏の飲食店向けです。また、豊橋市のジャム屋「Jam&Marmalade Nui」にいちじくを卸し、ジャムの原料にいただいています。

いずれの農園でもいちじくを試食させていただきました。完熟したいちじくは甘くやわらかく、とても美味でした。天野さんと、「若い世代はいちじくを知らない。食べたことはない」というお話しをしました。若い世代の親が食べたことがない、いちじくの出荷は旬の夏から秋にほぼ限定されていることなどが原因のようです。旬の出荷だけでなく、冷凍いちじくやジャムなどの商品開発が必要であり、消費者の目に止まる機会を増やすことが大切と考えます。

以上