

農業情報総合研究所／いちじくレポート

「厳選完熟いちじく」と直売、通販、スイーツ店卸しなどさまざまな販路 ／井村食彩園(東海市)

2024年6月22日、東海市にある「井村食彩園」のいちじく畑を見学することができました。井村食彩園のいちじく畑は名古屋鉄道の南加木屋駅から車で5分のところにあります。代表の井村真道さんにご案内をいただきました。おじい様の代から農業を始められ、20年ほど前から井村さんが承継しました。いちじく畑の面積は55アールほどです。いちじくのほか、お米、みかん、玉ねぎなどの野菜の栽培もしています。いちじくの主な卸し先は中部圏を中心に多店舗展開するスーパーマーケットです。



いちじく畑は55アールほどです。地植えで、一文字仕立てとなっています。枝は誘引されています。雨除けの施設が設置されています。収穫期のいちじくの実に雨が当たって傷むのを防ぐとともに、雨中の作業の負担を軽減するためです。灌水はパイプで行っています。土づくりに工夫されており、堆肥のほか、米糠、魚粕なども入れています。また、いちじくの根の上には藁を敷いています。乾燥の防止とともに微生物の育成のためです。



サマーレッドを主力として栽培されています。サマーレッドは愛知県の品種です。榊井ドーフィンよりも大きく、色付きが良く、さっぱりとした甘さが特徴とされています。ハトメ（いちじくの果頂部の割れた部分）が小さいので、スリップス（アザミウマ）の被害が少ないとされています。サマーレッドや榊井ドーフィンなどを「厳選完熟いちじく」として販売されています。出荷は8月から10月までです。



井村食彩園には直売所があります。名古屋市など近隣のいちじく好きのお客が一番美味しい「完熟」の状態を買うために足を運んでいらっしゃるようです。リピーターも多いようです。通信販売も行われています。北海道から沖縄までお客がいます。完熟のいちじくの配送は難しいのですが、「ゆりかご」と呼ばれる専用の容器を使い、配送業者への注意を行って対応しています。いちじくジャム、いちじくゼラートなども通信販売しています。中目黒のかき氷屋や等々力のフルーツサンド屋などにもいちじくを卸しています。

井村さんからは次のコメントをいただきました。「同じ品種でもいちじくの収穫時期、降雨の有無、いちじく畑の場所（土壌成分の違い）によりその味は変化します。シーズン通して、いちじくの味の違いを楽しんでいただきたいです」