

農業情報総合研究所／いちじくレポート「小判天」(碧南市) 「生産者から消費者の顔が見える、いちじく会席 生産者の会」

碧南市の日本料理「小判天」さんで開催された「いちじく会席 生産者の会」に参加しました。碧南市を含めた三河地方はいちじくの産地です。小判天さんでは40年ぐらい前から「いちじく会席」を提供しています。「いちじく会席 生産者の会」は今回で9回目とのこと。60名が参加しました。

いちじくは会席の前菜、刺身、焼物、揚げ物、酢物、強肴に使われていました。いちじくの握り寿司、いちじくの肉巻きフライ、三河おいんく豚の柔らか煮などいずれも、とても美味でした。料理長の長田健太さんによると、揚げ物にも酢物にも相性が良いとのこと。

席の近くには、碧南市のいちじく農家、神谷昌明さんもいらっしゃいました。今回の会席にいちじくを提供されました。碧南市はいちじく農家が15軒あったそうですが、高齢化・後継者不足により3軒になってしまったそうです。ハウス栽培を行っているので、重油代など原価の上昇に苦労されているとのこと。

いちじく会席をいただきながら、いちじく農家や、碧南市とその周辺のみりん製造者、しらす製造者、菜種油製造者、糰屋、酒蔵のお話を聴くこともできました。

会席のメは、炭焼きうなぎ丼ぶりでした。小判天さんはうなぎ屋でもあります。近隣の産物のうなぎをいただくことができました。うなぎを蒸しませんが、脂でふっくら焼いています。とても美味でした。

生産者から消費者の顔が見える機会になっていました。

