

農業情報総合研究所／いちじくレポート「街中の直売所といちじく料理研究会」 ／高橋果樹園(立川市)

2025 年 7 月 28 日、立川市にある「高橋果樹園」の直売所に行ってきました。高橋果樹園さんは、イチジク、ブドウ、柿、梨、キウイなどを栽培しています。住宅街の中に 60 アールほどの農地があります。直売所は多摩モノレールの砂川七番駅から歩いて 5 分ほどです。なお、直売所は不定期に営業されています。

初採りのイチジクが並んでいました。品種は榊井ドーフィンです。大きめです。ブルーベリー、桃、キュウリ、ナス、じゃが芋も販売されていました。ブルーベリーはそろそろ収穫時期が終わりのころでしたが、自転車でいらしたお客さんが 10 パックの予約をされていました。自転車で来ることのできる距離のお客さんたちに支持されており、農家がお客さんの好みなどを直接聴く機会となっています。

イチジクを栽培しているハウスを見学させていただきました。榊井ドーフィンとともに、ビオレソリエス、バナーネがすくすく成長していました。



2025 年 8 月 21 日、目白のフレンチ「ラ・ムジカ」で「いちじく料理研究会」を開催しました。2 回目になります。いちじく料理が好き、または興味のある士業、大学教職員などにご参加いただきました。

「高橋果樹園」さんの榊井ドーフィン、バナーネ、アイーダブラックを使いました。

いちじく料理は下記のとおりです。

「バナーネとヤギのチーズ、蕎麦粉のブリニ」

「ソフトシェルクラブのサラダ仕立て、アイーダブラックと燻製にした三陸産ホヤのビネグレット」

「仏産鴨のロースト、アイーダブラックと赤ワインのソース」

「天草産車海老のビスカカレー、バナーネとバターライス」

いちじくは揚げ物や酢の物との相性が良いのですが、山羊チーズやジビエ肉などクセのあるものとの相性も良いのがわかりました。ワインとともに旬のいちじくのお料理を堪能し、可能性を探求することができました！

