

農業情報総合研究所／いちじくレポート「九果園」(檀原市)

「多品種生産による完熟いちじくの玉手箱」

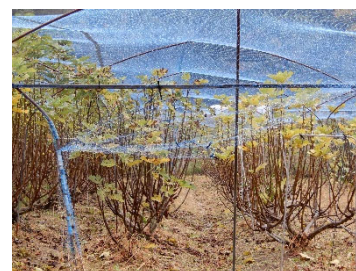
11月中旬、奈良県檀原市のいちじく農家「九果園」さんを訪問しました。飛鳥時代の藤原宮跡の近く、万葉集に詠われた香久山の南側にあります。檀原市の農業は水稻が主です。このほか、いちごのハウス栽培などが行われています。

九果園の園主は谷尾薫さんです。沖縄県出身です。奈良県には大学進学とともに引っ越しました。奈良でいちじくと出会い、趣味・独学でいちじくを栽培していました。それが高じて、退職後、檀原市で就農しました。周辺にいちじく農家はいなかったことから（奈良県のいちじくの産地は大和郡山市です）、



「いちじくは放っておけば生る」「買って食べるものではない」と言われたこともあるそうです。そのような認識を覆すためにも、いちじくが多品種栽培を行うこととしました。現在、50種のいちじくを栽培しています(少量多品種生産)。いろいろな苗を試し、根付きの良いものだけが残りました。谷尾さんは農業者大学校にも通いましたが、いちじくの代表品種である柘井ドーフィンの栽培しか学ぶことができませんでした。その他の品種については独学で栽培してきました。

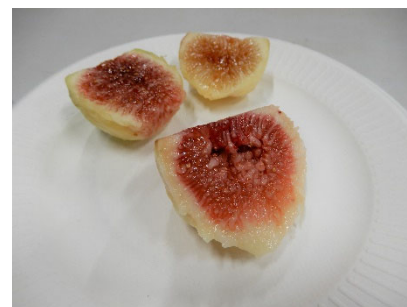
九果園さんはいちじく専業です。檀原市と桜井市にある畑の面積は全体で1.5ヘクタールです。畑は6か所に分散しています。露地で栽培してきましたが、昨年からはハウス栽培も始めました。減農薬(50%以上削減)・有機肥料で栽培しています。収穫は8月から11月までです。



販路は九果園さんの経営する直売所での販売、通信販売と、飲食店への卸売です。直売所は谷尾さんの奥さんが担当しています。リピーターが増えてきています。また、当初は柘井ドーフィンしか売れなかったそうですが、現在それ以外の品種を買うお客さんも増えてきています。加工品として、ドライいちじくも販売しています。B品を乾燥させたものは固いだけのこともありますが、九果園さんは糖分のしっかりあるものを選んで乾燥させているので、

レーズンのようで美味しいです。谷尾さんは「秋のいちじくを乾燥させたものは、酸味があるのでお気に入り」とのことです。また、近所のパン屋さんとコラボレーションをして、このドライいちじくを使った食パンを製造してもらい、直売所で販売しています。大人気とのこと。通信販売も奥さんが担当しています。多品種のいちじくにより色とりどりになっていて、まさに「いちじくの玉手箱」です。

完熟いちじくの試食をさせていただきました。「柘井ドーフィン」はねっとり甘く、「バナーネ」は甘さ控えめ、「リンゴ」は酸味があり、「シワちゃん」はキレのある甘さ、「サルタン」はあっさりした甘さでした。また、「サラダいちじく」は野菜感があります。甘い白瓜のようです。なお、「リンゴ」、「シワちゃん」、「サラダいちじく」は九果園さんでの通称名です。



さまざまな完熟いちじくの甘みの違いを堪能しました。視覚的にも彩りを楽しみました。

以上