

## 農業情報総合研究所／いちじくレポート「坂原いちじく農園」（佐野市） 「完熟いちじくの「これだ」というもののみを収穫、出荷し、 直売所で指名買いしてくださるファンをつくる」

2023年5月21日、佐野市小中町の坂原いちじく農園さんを訪問しました。園主は坂原一夫さんです。JAにお勤めでしたが、定年退職後、2017年に就農されました。佐野市はいちごの産地ですが、競合も多く、就農のコストもかかるので、いちじくを選びました。

いちじくの農地は20アール弱です。元々、水田でしたが、その後、かき菜（なばな）を栽培していました。現在、いちじくを露地で栽培しています。一文字仕立てになったいちじくの上に、雨除けのビニールシートが設置されています。雨にあたることでいちじくの実が劣化するのを防ぎます。また、地表近くに浅く広がっているいちじくの根の上には、土の乾燥を防ぐとともに保温するために藁を敷いています。灌水は雨水のみです。根の張りが良くなり、いちじくの実が甘くなります。

栽培しているいちじくの品種は榊井ドーフィン、ピオレスリエス、バナーネ、ホワイトゼノアです。榊井ドーフィンが主力です。ピオレスリエスは一文字仕立てにあまり向いていないようです。

いちじくの栽培は坂原さんと奥さんの2人でを行っています。完熟いちじくのこれだというもののみを収穫しています。朝採りにこだわっており、早朝、未だ暗いうちから収穫しています。昼に採るといちじくの実が崩れるからです。収穫した当日に鮮度の良いいちじくを坂原いちじく農園さんの近くにある道の駅「どまんかたぬま」やJAの直売所に出荷しています。坂原いちじく農園さんのいちじくを指名買いするお客様がいます。以前は、Instagramに出荷の情報を上げると、道の駅などへのお問い合わせ電話が多数かかり、対応がたいへんだったそうです（現在、出荷情報を上げていません）。坂原いちじく農園さんの畑まで直接買いに来るお客様もいます（こちらに直売所はありません）。

いちじくの旬の時期限定で、食べチョコでの通信販売もされています。ゆりかごと呼んでいるクッションに包んで、いちじくの実がきれいなまま届くようにしています。そのように丁寧に作業をされていますので、1日に1、2箱しか出荷できないこともあります。発送をされるとお客様に無事に届くかドキドキされているそうです。ご自身で栽培されたいちじくをととても大切にされています。また、いちじくアイス、半生のドライいちじくなどの加工を行い、販売もされています（期間限定です）。その中でも、いちじくのジャムは好評です。

坂原いちじく農園さんは、完熟いちじくのこれだというもののみを収穫、出荷し、直売所で指名買いをしてくださるファンをつくっています。いちじくは顧客ロイヤリティの高い果物であると改めて感じました。

坂原いちじく農園さんの Instagram : [https://www.instagram.com/sakahara\\_itijiku/](https://www.instagram.com/sakahara_itijiku/)

