

## 農業情報総合研究所／いちじくレポート

### 「完熟いちじくを人気のファーマーズマーケットに出荷」/愛楽農園はいぼーなす(西尾市)

2024年2月18日、西尾市の「愛楽農園はいぼーなす」のいちじく畑を見学することができました。代表の三上佳之さん、忍さんからお話しを伺うことができました。はいぼーなすは土づくりにこだわり、キャベツ、タマネギ、ミニトマトなどの生産とともに、完熟いちじくの出荷を行っています。西尾市にはいちじく農家が50軒ほどありますが、完熟いちじくの出荷を行っているのはこちらだけです。いちじく畑は中山間地域にあり、2枚が段状になっています。合計で20アールです。いちじくの株は8年目です。一文字仕立て、枝の誘引を行い、畝に根が広がるようにしています。バーク堆肥を入れています。木の皮など植物性の肥料です。微生物がたくさんいて、土はふかふかでした。畑には雨除けの屋根を付けました。いちじくの実に雨が当たると傷みます。以前、台風によりいちじくの実が全滅した経験からです。屋根を取り付けたことで、雨中の作業も楽になりました。



いちじくの代表品種、榊井ドーフィンを生産されています。実が大きく、さっぱりした甘みはいぼーなすのいちじくの特徴です。水分を少なめにしていちじくにストレスをかけることで味が濃くなります。完熟いちじくの販路は、西尾市のファーマーズマーケット「憩いの農園」、はいぼーなすの直売所、通信販売、ふるさと納税などです。ファーマーズマーケットでは「完熟とろあまいちじく」として販売しています。夏から秋にかけての売れ筋です。通信販売、ふるさと納税の宅配は完熟いちじくの実を崩さずにお客様に届けることに苦戦しています。また、多品種のいちじくによるギフトセットを企画し、昨年、榊井ドーフィンにビオレソリエス、バナーネ、イスキアを挿し木しましたが、実が小さいままで上手くいきませんでした。収穫は8月から11月上旬までです。今年の猛暑では、収穫が前進しました。ここ最近の傾向になっています。

はいぼーなすは、いちじくジャムやいちじくチップスなど加工品の通信販売もされています。いちじくジャムは完熟いちじくを堪能できるように配合を試行錯誤しました。いちじくのペーストではなく、果実がゴロゴロ入って果肉感も楽しめます。



#### 同行者による「いちじくジャムの感想」

はいぼーなすさんのいちじくジャムは、いちじくの甘味、砂糖、レモンの酸味のバランスが良く、さっぱりした甘みです。いちじくの少し形が残っていてごろっと感がありました。完熟いちじくを使用しており、砂糖も控えめなようです。ヨーグルトにかけていただきましたが、美味しくてあっという間に食べてしまいました。