



**イチジク農家 本多茂さん・直美さん(横山町)**  
 「良いイチジクを作ろうと思い、しいたけの原木を入れてみたり、酵素を入れてみたりしたこと。その甲斐あってか『あんたんとこ(のイチジク)は甘いね』とってくれた人もいたんです。作業は基本的に家族で行ってます。イチジク農家は女性の力でもっている面もあるんですよ。」



## 育てる

### 栽培方法

栽培されているイチジクの木を見たことがありますか？ せんだも何もしてないイチジクの木は、そこかしこに枝が伸びてしまつたため、作業しづらくなつてしまいます。このため、多くの農家では、作業のしやすい一文字整枝と呼ばれる栽培方法をとっています。



一文字整枝で栽培している本多さんの畑

この栽培方法には、新しく出てくる芽のうち、向きが悪いものを取り除く作業(芽かき)が必要で、春ごろから収穫を終えるまで、常に手入れを行います。

### イチジクの敵

イチジクには、様々な「敵」がいます。まず、カブトムシやコクワガタ、カミキリムシなどが付きます。子どもたちが喜びそうな甲虫もイチジクにとつては害虫なのです。熟した実をついばみにムクドリやカラスもやっつけてきます。ハダニが湧いたり、葉に錆がでる病気もあります。でも、一番の強敵はモグラ。木の根っこに穴を開けてしまうのです。しかも、その穴にねずみが入り、今度は木の幹を食べられてしまいます。

## 知っていますか？ 安城のイチジク

### 安城に根付く

明治時代から家庭用の果樹として、栽培していた記録がありますが、出荷目的で栽培され始めたのは昭和5、6年のことといわれています。その後、戦後の食料増産時代を経て、栽培地域は広がっていきましました。そして、昭和40年代後半には、水田転作作物として注目され、急激に増殖されたのです。

安城市が産地となった背景の一つに、自然条件が挙げられます。収穫期にあたる8〜10月の雨が比較的少ないこと、冬期が



昭和51年当時のイチジク栽培

### 日本一の産地へ

昭和47年「安城市農協いちじく部会」が結成され、同時期には、西三河のイチジクとして、東京市場へ初出荷が行われました。さらに、51年には、京浜地区での扱い高が千葉を抜きトップに、59年には、販売額が10億円を超えるなど、発展を続けました。また、この地域の産地3市1町(安城・碧南・豊田市、吉良町)は、広域組織「西三河いちじく部会」を構成。生産技術の改善・統一と出荷の一本化、品質管理の徹底により、日本一の産地として成長したのです。

**イチジク豆知識**  
 安城で主に栽培されているイチジクは、樹井ドーフィンとサマーレッドの2品種。樹井ドーフィンの方が甘く、サマーレッドはさっぱりした味のことですが…。  
 「実際食べ比べてみても、わたしには分かりません」  
 (広報担当K談)  
 温暖であることが栽培に適していたのです。

ハウスもののイチジクの時期が終わり、露地ものが今まさに最盛期。今日は、午前3時30分から収穫を始めたと聞いて驚きましたが、ピーク時には2時30分からと聞いて、本当にびっくり。  
 収穫の際、果実のついた茎の根本から採れなかったものは「へた切れ」といい、出荷できなくなってしまいます。出荷規準は「秀」「優」「A」「B」の4段階。基準に満たないものがあれば、選果場で、イチジクが入った箱(イチジク16個)の中身、すべてが没収になるそうで、選別作業の大変さを知りました。



左が「へた切れ」の状態

わたしは「へた切れ」でいくつも採ってしまい、また、バック詰めも体験させていただいたため、作業の手を止めさせていただきました。でも、優しく親切にインタビューに答えていただいた本多さん、ありがとうございました。  
 <市民編集員:川畑>



**収穫**  
 安城市のイチジクの収穫は、8月に最盛期を迎えます。収穫期は、イチジク農家にとって、1年の中で最も忙しい時期。朝早く未明から作業を始め、朝日が昇りきるまでには畑での収穫を終えます。  
 収穫の後は、大きさ・品質をそろえながら箱詰めをします。イチジクはやわらかいので、触って痛むのを防ぐため、農家で箱詰めを行うのです。昼ごろには、イチジクを赤松町の選果場に運んでいきます。  
 収穫期でやっかいなのが雨。もし、イチジクの割れ目に雨水



収穫を体験する市民編集員の山口さんかぶれるのを防ぐため手袋・長そでは必須



愛知県果実品質改善共進会による市内スーパーでの即売会



イチジクの大きさ・質に目を光らせる

# 届ける

## 検査

農家から出荷されたイチジクは、赤松町の選果場へ集められます。ここでは、訓練を受けた8人のパート職員が品質検査を行っています。ピーク時には、1人につき1日5000パックをチエック。1日約4万パックが出荷されているのです。



イチジクを冷やす予冷庫

## 低温流通

収穫期が夏であるため、痛みやすいイチジク。かつては、消費者の手に届くころには、腐ってしまう場合もありました。現在では、その対策として、低温流通を行っています。

検査が済んだイチジクは、一旦、予冷庫へ。ここで、5℃に冷やされたイチジクが、各地の市場へ出荷されていきます。こうすることで、遠く離れた地域にも輸送することができるようになります。

## 出荷先

出荷先の割合は、京浜地区が6割、中京地区が2・3割、北陸が1割です。京浜地区が多いのは、高く売れるということもありますが、消費量が多いことが一番の理由。東京でのイチジクのシェアの多くは、この西三河地域が占めているのです。

# 売る

## 販促活動

毎年、県内のイチジク産地が持ち回りで、愛知県果実品質改善共進会による品評会を開催しています。これに合わせて、開催地では、即売会なども行っています。

愛知県内ではそれなりの知名度もあり、健康ブームで人気があるイチジク。しかし、全国的には、まだ「マイナー果物」としての位置づけなのです。愛知県は、今後、さらにイチジクをPRしていきたいと考えています。

## 買う

実際にイチジクを買ったとき、どこで作ったものか、気になることがありますか？ そんなときは、イチジクのパックに注

### 生産者を示す紙片



丹精こめて育てられたイチジク。育てた人たちの顔が見えるようです。一つひとつ、じっくり味わって食べたいですね。  
〈市民編集員：都築〉



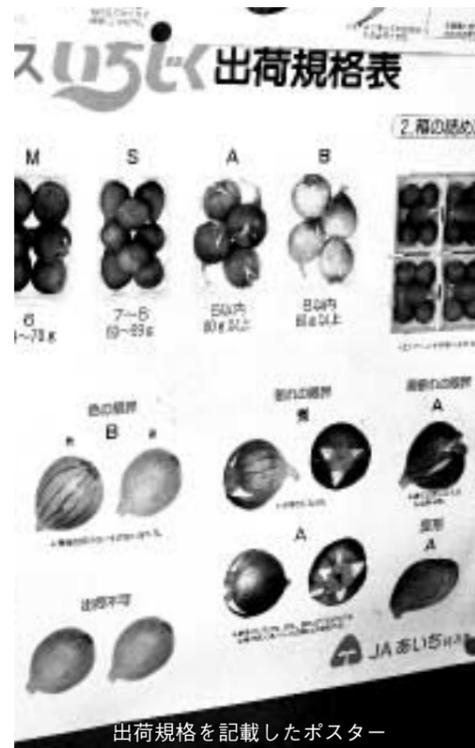
子どもにも大人気！（即売会にて）

目してください。イチジクと一緒に小さな紙が入っていることがあります。これは、西三河のイチジクであることを示すとともに、誰が生産者なのかを表示するものなのです。

## 今年のイチジクは？

農作物は、その年の天候によ

って出来が左右されるものですが、今年は猛暑の影響でやや小玉傾向ですが、品評会に出品されたものの平均糖度は、15・5度。春先の低温や台風などの障害もありましたが、農家の努力でおいしいイチジクができました。



出荷規格を記載したポスター



### あいち中央農協いちじく部会事務局 石川浩義さん

「この地域のイチジクは、日本一の産地としてのブランドがあります。最近では、宮崎県産のマンゴーなど、地域ブランドの宣伝が盛ん。でも、ブランドを保つには、地道にやっていくことが大事だと考えています。そのためにも、常に品質の良いものを消費者に届けなければいけません。食の安全が叫ばれている今、何か問題があったとき、ブランドの信用はすぐに

落ちてしまいます。ですから、商品として出荷できないイチジクが入っている箱は、すべて加工品に回すか、廃棄しています。もちろん、一生懸命育てている農家さんの気持ちも分かります。でも、心を鬼にして、厳しく検査をしているんです。この姿勢が、農家さんにも伝わり、より良いものを作ろう、届けようという流れにつながっていると思います。」



8月25日にデンパークで行われた「いちじく水まんじゅうをつくる」体験講座



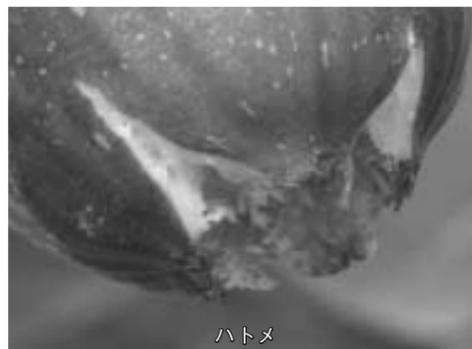
**健康果物**

イチジクは健康に良い果物といわれており、繊維質やビタミン、カルシウムが豊富。古くから民間医療薬として利用されてきましたが、滋養や健胃整腸作用などがあるとされています。

**良いイチジクとは？**

おいしいイチジクを選ぶポイントは、色と「ハトメ」。ハトメとはイチジクの真ん中にある×

**食べる**



ハトメ

の部分のこと。このハトメが開いていて、より赤色に熟したものがおいしいといわれています。

**作る**

**イチジクのおやつ**

家庭でできるイチジクのおやつは、ジャム、コンポート、シヤベットなど。でも、今回は、ちよつと変わった「いちじく水まんじゅう」を紹介します。レシピを参考に皆さんも挑戦してみてください。

**いちじく水まんじゅうをつくる！**

**●材料(約16個分)**

- イチジク 6個
- イチジク餡 100g
- 砂糖(20g)、レモン汁(大さじ1)
- グラナデンシロップ(小さじ1)
- くず粉(30g)、砂糖(30g)、水(100cc)
- 水まんじゅう 10個
- 水まんじゅうの素(20g)、砂糖(10g)、ぬるま湯(400~450cc)

**●手順**

**★イチジク餡を作る**

- イチジクの皮をむいて鍋に入れる。
- 砂糖とレモン汁を加えて10分煮る。



**③ 煮たイチジクをすり鉢でする。**



**④ ③とぬるま湯で溶かしたくず粉を、鍋に入れて練りあげる。へらでイチジク餡を作る。**



**★水まんじゅうを作る**

- ボールに水まんじゅうの素と砂糖を入れ、混ぜ合わせる。ぬるま湯を少しずつ加えて溶かす。
- ⑤を鍋に入れて中火にかけ、木べらで鍋底からよくかき混ぜ続ける。全体が半透明になるまで練り上げる。
- 半透明になるまで練り上げた⑥を型容器に入れる。
- ④で作った餡を入れ、さらに半透明になるまで練り上げた⑥を型容器に入れる。



**⑨ 氷水で冷やして完成！**



**食べる**

じくの部分から皮をむいて、ガブツと食べるイチジク。でも、汚れやかぶれが気になることも。そんなときは、包丁で切つて、スプーンで食べてはどうでしょうか。また、4つに切ると見た目も鮮やか、イチジク初心者にぴったりの食べ方です。



生食のほか、ジャムやジュース・ワインなどに加工されている。



食前酒から水物まで、すべての品にイチジクが。彩りも鮮やかに、視覚と味覚で楽しめます。

市内の料理屋でイチジク懐石を食べました。アイデア料理の数々に圧倒。ひとつの果物でこんなに多くの食べ方があるんですね。暑い日に食べるイチジクアイスは最高です！

〈市民編集員：山口〉



真剣にイチジクを試食する山口さん  
「一番甘いのはどれだろう？」



大好物のイチジクを手に満面の笑みの川畑さん



水まんじゅうづくりに挑戦する市岡さん



この目の試立は、パンとイチジクジャム

## 子どもたちは

安城市内の小・中学校では、イチジクのジャムや糖果菓子がメニューとして登場します。では、実際の子どもの反応はどうでしょうか？桜町小学校5年生の給食の時間にお邪魔して聞いてみました。

Q イチジクジャムはおいしいですか？

A 「おいしい！」「味はリンゴジャムみたいかな…」「つぶつぶした感触が好きだよ」

Q 家でもイチジクジャムは食べますか？



今まで、わたしは「イチジク」を身近な果物だと感じたことがありませんでした。ましてや「イチジクジャム」に至っては、安城のお土産の一つという認識でした。しかし、笑顔あふれる桜町小学校の給食の様子に出会って、この日本一の安城の味覚を、わたしも味わってみなければ、という気持ちになったのです。取材後、早速イチジクジャムを購入。あっさりした甘さで、完熟イチジクの風味がほのかにただよ、とてもおいしい！この取材では、逆に子どもたちから地産地消の「食育授業」を受けたようです。

〈市民編集員：市岡〉

A 「ブルーベリーやイチゴの方が多かなあ…」「おぼあちゃんの家で採れたもので作ってくれよ」

Q イチジクが木になっているのを見たことがありますか？

A 「3年生のときに、社会の勉強で観察したよ」「葉っぱが大きいよ」「畑と庭では生え方が違



イチジクをつくる杉山さん  
イチジク畑には、おいしいイチジクがいっぱいあります。どれも大きくておいしいイチジクばかりです。「杉山さんのところでイチジクをついているのを見たよ。」「イチジクって、木になるんだよ。」「安城でつくられたイチジクがスーパーマーケットに売られていたけど、杉山さんの所で売れたイチジクもあるのかな。」

小学校3・4年生が学習する社会科の副読本

中国のことわざ「一方水土養一方人」という言葉があります。この言葉は「地元の水や土でできる食べ物は、その土地に住む人の身体にとっても良い」ということを、さらに「神様は、その土地に合った食べ物を与えてくれている」ということを表しているのです。皆さんもこの地域で採れる「神様の恵み」のイチジクを食べて、元気でイキイキと暮らしましょう。きっとそれは、神様も望んでいることなのですから…。  
〈市民編集員：高〉

中国にいたとき、イチジクについての知識は少なく、『西遊記』に出てくるとも珍しいおいしい果物、仙人だけが口にできる高貴な果物という印象でした。安城に来て、実物のイチジクを見て、食べて、初めて「イチジクはリンゴやナシと同じフルーツの仲間である」と認識したのです。今回、実際に、イチジク農家で収穫の体験やイチジクの話の聴いたりして、選果場を見学したりして、知識を深めることで、イチジクが身近なものになり、もっと好きになりました。



収穫体験にて

## イチジクのまちに

よその土地へ行ったときに「安城市ってどんなところですか？何が有名ですか？」と聞かれて困ったことはありませんか？「日本一のイチジクの産地です」と言っても、残念ながらまだ全国的な知名度は今ひとつです。かつて、日本デンマークといえ安城市、と言われていたように、安城市から来ましたといえ「ああ、イチジクの…」

とってもらえるよう、イチジクを全国に広げていきたいですね。

今回取材を行った市民編集員の皆さんへ敬称略

市岡悦子、川畑津江、高橋都築秀行、山口毅

# 広げる