

# わたし輝く、 あんじょういちじく

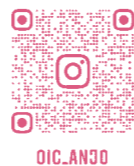


## おいしいあんじょう特産品フェア

いちじくをメインとした安城の特産品フェアをKITTE名古屋で開催します！いちじくのほか、梨、デンビール、日本酒、そうめん等の特産品の販売も行います。  
当日は、おいしいあんじょうアンバサダーの川村茉由さんをはじめ、出店店舗の人達と一緒にイベントを盛り上げます！購入した人にはエコバッグやオリジナルショップ袋のプレゼント(数量限定)があります！オリジナルショップ袋のデザインは当日のお楽しみ。  
ぜひKITTE名古屋へお越しください！



イベントの詳細は、おいしいあんじょうのInstagramで発信します。QRコードからチェック＆フォローをお願いします！



- 日時 8月18日(金)午前11時～午後7時  
8月19日(土)午前11時～午後4時
- 場所 名古屋市中村区名駅1-1-1 (JPタワー名古屋内)  
KITTE名古屋 1Fアトリウム

- イベント内容
  - ・いちじく及びいちじくを使用した加工品の販売
  - ・梨、デンビール、日本酒、そうめん等特産品の販売
  - ・ふるさと納税の紹介、観光案内
  - ・川村茉由さんによる出店店舗の紹介、いちじく講座(クイズ等)
  - ・KITTE内のカフェやレストランにおけるコラボメニューの販売(8月5日(土)～19日(土))
- 出店店舗(敬称略・50音順)
 

・あいち中央農業協同組合	・神杉酒造(株)
・安城産業文化公園デンパーク	・(有)たつみ麺店
・安城デンビール(株)	・むかか(無花果)
・oyatsu produced by la CASA	・(株)六美
- 主催 安城市農畜産物特産品協議会(事務局：農務課)



## あんじょうのいちじく



あんじょうのいちじくは、生産者の熟練の技術で「適熟」なもののみを収穫しています。プチプチした食感と上品な甘さが特徴で、固すぎず柔らかすぎず、おいしく食べることができます。

- いちじくが特産品となった理由  
温暖な気候と明治用水を利用した豊かな水利があり、平地が多いことが栽培に適しているため、たくさんのいちじくが栽培されるようになりました。
- 品種と特徴  
榊井ドーフィン⇒大玉で糖度が高く、果皮は薄く赤紫色。  
サマーレッド⇒大玉で果肉がしっかりとっていて、果皮は明るい赤色。

## おいしいあんじょうアンバサダー 川村茉由さんにインタビュー

昨年8月おいしいあんじょうアンバサダーに就任した、本市出身のタレント川村茉由さんからお話を伺いました。



**安城の特産品PRで心掛けていること**  
農家さんから聞いたお話と自分の経験をもとに、どんなふうに乗らたらおいしいか等、魅力がより分かるようにPRしています。例えば、いちじくはサラダにしても美味しいです。いちじく、生ハム、ルッコラにオリーブオイルをかけて塩と黒コショウで味付け。バルサミコ酢をかけても大人の味わいになりますよ。いちじく×チーズの組み合わせも相性抜群です！また、いちじくに馴染みがない人や苦手な人には、ジャム等加工した食べやすいものからおすすめしています。

**市民のみなさんへメッセージ**  
大好きな地元、安城に恩返しできるように、おいしいあんじょうアンバサダーとして、安城の誇る農産物をメディアやSNSを通して心を込めてPRしています。今回のKITTE名古屋のイベントでは、来場者の皆さんに安城の農産物や特産品の魅力をPRします。市民の皆さんもぜひ会場にお越しください。お会いできることを楽しみにしています！



Anjo ichijiku



## いちじく農家さんに聞きました

- いちじくを栽培するうえで心掛けていることは？  
いちじくは長期間の保存が難しい果物です。初めて食べる人においしいと思ってもらえるよう、収穫適期を見誤らず、一番おいしい果実を採るように心掛けています。
- おいしいいちじくの選び方を教えてください  
ハトメ(果頂部)の割れが大きすぎず、果実から青みがしっかり抜けたものが食べごろです。
- おすすめの美味しい食べ方を教えてください  
生の果実を冷蔵庫で1時間程冷やしてから食べると、ひんやりとした冷たさと甘みが感じられます。



※裏表紙掲載のアンフォーレの催し「アンジョウマルシェ」でもいちじく等の取り扱いがあります。