

安城のいちじくの歴史と現在そして未来

～どうしていちじくは安城でたくさん作られているの?～

安城市祥南小学校 4年2組

福希乃花

調べたきかけ

3年生の社会の授業でいちじくについてたくさん勉強して育てて出、かするまでを知りました。私の家の横には大きないちじく畑があったけど、今年なくなってしまい、たくさん新しい家がたつそうです。私はいちじくが大好きで、なくなってしまうのがなしかたです。そこでいちじくは安城でなぜたくさん作られているの?と気になったので調べたいと思いました。

いちじくについて

まずはいちじくについてみんなに知ってもらうために、調べました。

歴史

アラビア半島が原産地でその後ヨーロッパからベルギー、中国へ伝わり、日本へは江戸時代に中国から長崎に運ばれました。昔は薬用としてつくられていました。

いちじく
無花果



花や木について

- ・うえてから2-3年で実がつかう早い!!!
- ・木のじゅみょうは約30年
- ・無花果と書くけど花はあります。外から見えないけど、実の中の赤いツブツブが花の部分です。
- ・1つの実の中に1800以上の花がついている



栄養

とても栄養のあるくだものです。

- ・フィシン(タンパク質分解酵素) ⇒ 消化作用をそくし、特に肉や魚を食べた後とよい。
- ・ヘクチン(食物繊維) ⇒ 便秘、角質、美はたこう果

食べごろ

ヘタのタカソロに白いえきがついている
ヘタのところも赤っぽくなる
全体がこいむらさき色
おしりがさほうになる



現在 安城のいちじくについて

- ・安城で作られている品種は、「木井ドースン」「サマーレド」の2種類

- ・しゅうかく時期

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

ハウスさいばい

ろじさいばい

- ・出荷先

から東地方(東京など) 8月おぼんすきから出荷のピーク!!
中部地方(名古屋など) 1日に2万パックも出荷されます。

- ・農家の数、さいばい面せき、出荷量

安城市はほとんどの農家がろじさいばいで

	農家の数	さいばい面せき(㎡)	出荷量(パック)
ろじ	133	2,107	740,000
ハウス	17	259	145,000

↑ 畑の面せきは東京ドーム5に分くらいある!

いちじく畑の見学

JASのいちじくスクールのいちじく畑を見学させていただきました。

いちじくの木は1本が横に広がって、またか上に向かってのびています。



1本の木から30本のえだかのびていて、1本のえだに約23この実がなるので、23×30本のえだ=690こも1本の木から取れます。

はかたら、長さ約5m15cmくらいです。

実はえだの下の方から大きくなって、じゅくじゅくと

1本の木が横に広がって、タカソロ



歴史 安城のいちじくの歴史

私のきもん ① いつから安城で作られるようになったか？それはなぜか？

調べた結果

今から94年前の昭和5年(1930年)ごろから出荷をもくてきとしたさいばいが始まった。特に昭和25年(1950年)前後にほんかく化した。昭和45年(1970年)くらいから米がたかさん作られすぎないようにする米の生産調整で田んぼにいちじくを作ることをJAの人たちが農家さんへすすめて、水田専用作物として、さかんに作られたそうです。

私のきもん ② どうしてさかんに作られるようになったか？他のフルーツじゃなくてなぜいちじくだったのか？



安城のいちじくについてくわしいJAさんにインタビューして、きもん②のどして安城でたかさん作られているか、なぜいちじくなのかをいつ問はした。

そしていちじくがさかんに作られたのには、下の7つの理由があるとわかりました。



多目的な出荷場を見学



安城のいちじくやなしが農家からはこぼれてきて出荷されるまでを見せてもらいました。



しんせんなまま出荷できるひみつも知りました。いちじくがらばいあるひみつは、この後、出てるよ!

調べた結果

1. ゆたかな水

昔は、水がない... しいはせもない... とみんながなやんでいた。250年前に都築弘景さんが計画して、約140年前に明治用水ができた。人々のくらはゆたかになって、すすんだ農業がおこなわれて、安城は日本デモックとよばれた。

4. しゅうかく

他のくだものちかいうえてから2年くらいでしゅうかくできるので、はじめてから早く農家さんのしゅう入になる。(例えば、りんご5~7年、なし3~4年、きん8年)

2. 土地・気こう

山がなくて、平地が多いのでいちじくさいばいにもいい。気温もすこしやさしい温度で、あたたかくさいばいにもいい。

5. ゆそう

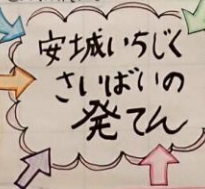
いちじくは日持ちがわるく、ちそうがむずかしいものだけに、大きな道路が近くあり、名古屋という大きな市場が近いのでしんせんなままお客さんの所へはこべる。

3. 作業

木も高くなく作業が軽作業で荷物も軽量で女性でも作業ができた。

6. みんなのきょうか

いちじく部会というグループができて、JAと農家で相談したりきょうかしていちじく作りをもり上げていちじくを有名にした。



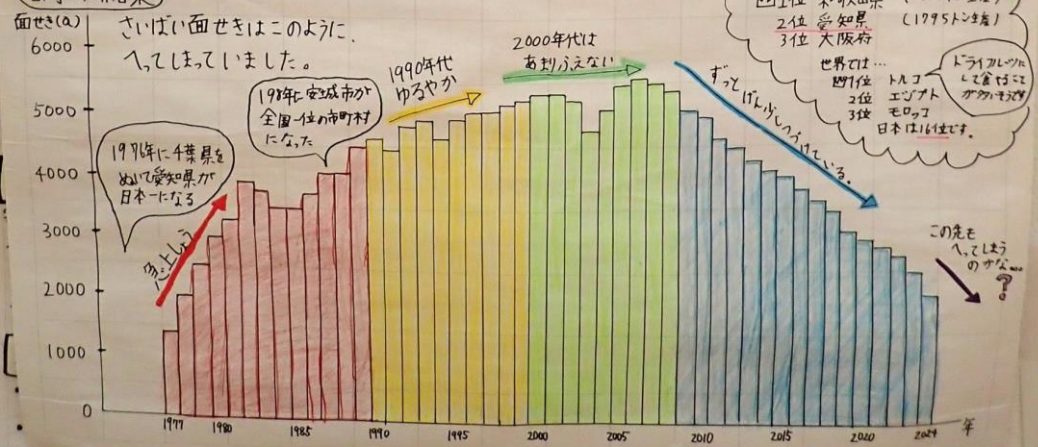
本で調べたり、話をきいたりして、安城でなぜいちじくがさかんに作られているか？の答えは、1つではなく、たかさんの理由があることがわかりました。その他にも、「さいばいれき」といういちじく作りのきょうなデータがつけられたり、いちじくに合ったひ料が開発されたことで、とんとんおいしいいちじくができるようになりました。

いちじく歴史年表 調べたことを年表にまとめました。



年	でき事	くわい説明
1930年ごろ	安城市でさいばい開始	明治本町・横山町ではじまった。
1950年ごろ	「共選共販」体せいができる	農家やJAで1つのルールをつくらせて、きかくで木食して、しほに売ること
1959年	伊勢湾台風 ★ピンチがチャンスになった! きせきがおきた◎	台風でたくさんのひ害が出た。しかし、この台風がいちじく発達のポイントになる。多くのいちじくの木がたおれたけど、冬までそのままにしておいてえだを切らたら、次の年、強いえだが出て、りばないちじくができた! 台風のひがいのから「盃状X型整木支法」という方法が作り出された。
1970年ごろ	水田転作物として、たくさん作られるようになる	早くとれるし、田んぼとして使っていた所でつくろう!
1976年	西三河いちじく普及ができる	生産数が増え、愛知のいちじく「ブランド」として名古屋だけでなく、東京へも出荷された。
1984年	予冷・ほ冷しせつができる 「低温流通出荷」が開始 ★しんせんなまま出荷できるヒミツがこれ!	じやくしたいちじくの安定して出荷でき、市場が休みでも計画できにしようがて出荷できるようになった。 大きな冷蔵倉庫の中に入りました 中はとても広くて、この中でしんせんないちじくをすくりにちとまでひやますしんまして、かりひやして、ほかへ送ります。 夏空の中に入るとすくさくなくなっちゃった!

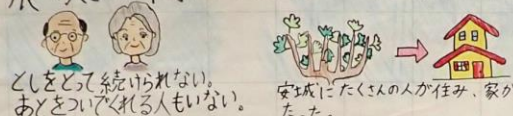
私のきせん ③ いちじくのさいばいは、ふえている?へっている?



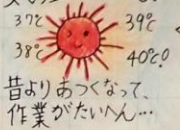
現在 そして 未来

かこからのさいばい面せきを調べてとんとん入っている事が分かった。へびる理由を調べると大きくは3つの理由があった。

・農家さんの高れ化・畑がなくなり家がたつ



・気温の上しよう



あつさでいちじくが木になつたままくこししまし農家さんでいちじくにえちやうと言うてす。

私のぎもん ④ いちじくの生産がへらないようにとんとんなどをしてるのか?

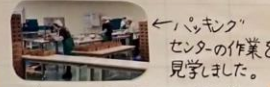
安城市農務課の方とJAあいち中央の方にインタビューしてとんな事をしてるかききました。

調べた結果 安城市・JA・農家さんを守るため、もり上げるためにたつ力して活動していることがわかりました。

JA

パッキングセンター

パッキング作業は、農家さんがやってJAに出荷すればと年をとした人は、たいへんなので農家さんのふたんをへらすためにかわりにパッキングをやってる。



どのパックも同じ品しつになるように気をつけてや、ているそうす。

安城市

ほ助金

市どく自のほ助金でいちじく農家さんをお金の面でサポートほ助金は下のろがあります。

- ・新たにさいばいをはじめる人
 - ・けいえいを受けづく人
 - ・今さいばいをしてる人
- 土を整えたり、なつを買ったり、必要な道具を買うお金をほじてくれます。

市役所の農た課でほ助金やPRイベントについておはてもらいました。



JA

いちじくスクール

2017年から、いちじくを作る農家さんをふやすためにJAさんがひらいたいちじく作りの学校です。1年とおして、さいばいの管理・しやうかく・出荷・はん売までを勉強できます。

農家

くふう努力

毎日あついで朝5時からしやうかくして、少しでも新せんないちじくを出荷するように努力している。

安城市 JA 農家

いちじくPRイベント

安城のいちじくのみ力を伝えて、たくさんの人にいちじくを知ってもらうために、イベントを協力してき画している。

いちじくおいしい♡ → たくに売れる! → もしたくさん 作りが食べたい! → さいばいになる! → さいばいになる ← 農家さんがえる

まとめ

安城のいちじく生産は、今から55年くらい前に水田転作物で作りはじめて、安城の水土地・気温度・路人のきやう・作業が軽い他のものより早く実ることが理由でたくさん作られたことがゆゑ、でもももがうまれる少し前からズられ量がずんへてしまつた、へらないためにたくさんの人かかふはつた。スーパーより産直で買つと農家さんがもうがるそうす。私は産直で安城でできたいちじくを買つて食べたいです。いちじく好きでしたらたくさん調べてみて、私はいちじく農家になりたいなと思つました。

参考文けん・お世話になつた方

- ・新編安城市史4 (安城市 2008年)
- ・日本一のイチジクづくり (高村登著 1989年)
- ・JAあいち中央 営農企画部
- ・安城市農務課

野村さん、石川さん

見学のついで、おかげさまで、ありがとうございました。



石川さん



ありがとうございました。PRをがは、したさい、私もいちじくいはい、食べます。