

# 豊橋農産物ファイル

## Vol. 2 イチジク



### 一般的なイチジクの知識

種	イチジク
原産地	アラビア南部
栄養等	食物繊維、カルシウム、鉄分、ペクチン、フィシン等

### 豊橋のイチジクについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	J A 豊橋 イチジク部会 31名
出回り時期	ハウス加温 6月上旬～9月末 ハウス無加温 7月中旬～10月中旬 露地 8月上旬～11月中旬
種類と特徴	<p>◆品種 『榊井ドーフィン』</p> <p>果肉が桃色で果皮は薄い。今ではもっとも一般的な品種。 『サマーレッド』 榊井ドーフィンの栽培圃場で発見された品種。 榊井ドーフィンによく似ている品種ですが、成熟期が少し早い。 ※あさくらファームさんは榊井ドーフィンのみを栽培していますが、豊橋市内にはサマーレッドを栽培されている方もいます。J A 豊橋からの出荷では両方が特にわけられず出荷されています。</p> <p>◆カットした時に中が茶色になっていることがあるが、原因は？ 実が小さな時期に、アザミウマという虫が中に入り、汁を吸ったあとが茶色になります。吸った後、虫は外に出ます。ハウスに0.6mmのネットや虫が嫌がる光を反射するマルチをはり、被害を減らす努力をしています。</p> <p>◆色の違いがでる理由は？ 光をしっかりと浴びると色づきが良くなります。葉の陰などで日当たりが悪かった場合、色づきが弱いことがあります。味にかわりはありません。</p> <p>◆熟度の見分け方は？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全体に触った時に柔らかいもの。</li> <li>2. 少し割れている場合→中の色が薄いピンクより濃い赤ほど完熟。</li> </ol>



	<p>◆大きさを味に違いはありますか？ 大きい方が、柔らかく美味しいものが多い。</p>
お勧めの食べ方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・天ぷら (4等分にカットし衣をつけて)</li> <li>・生ハムいちじく</li> <li>・ジャム</li> <li>・スムージー</li> <li>・赤ワイン煮</li> <li>・ドライイチジク</li> <li>・イチジクとクリームチーズのクラッカー</li> </ul> <p>※硬めのものは、冷蔵庫で1日から1週間程度置いておくと柔らかく食べ頃になります。</p>
出荷単位	<p>◆1パック 360g 【サイズにより入る玉数が変わります。 3L(3玉)、2L(4玉)、L(5玉)、M(6玉)、S(7-8玉)】</p> <p>◆上記パックを4つ詰めた箱出荷</p> <p>※出荷量が多いのは2Lサイズ ※通常、冷蔵で出荷しています。</p>
流通	<p>出荷団体／JA豊橋 (JA豊橋からの出荷先は主に東京、長野、北陸の市場) 市場／大一青果、豊橋中央青果市場 小売／ゆめ彩館</p> <p>あさくらファームの出荷先は・・・ JA、食彩村、産直プラザ岩田 (ご購入の際は、取扱いがあるか事前にご確認ください。上記店舗以外での取扱いについては、各市場にお問い合わせください。)</p>

今回訪問した生産者

名称	あさくらファーム（豊橋市小島町）
連絡先	イチジクに関するお問い合わせは、JA豊橋まで。 電話 0532-25-3550