企画・制作／中日新聞広告局

長年の経験が育む甘みと風味
西美濃のいちじく

後藤 良彦さん

岐阜の豊かな自然と生産者の愛情に育まれた農産物を紹介するシリーズの27回目は、いちじくです。ぽってりとした雫のような形に赤紫色の薄い皮。ズシリと重みを感じる果肉は甘くて栄養たっぷり!独特の食感を持つ、夏から秋を代表する果物です。県内有数のいちじく産地、瑞浪町でいちじくを栽培して50年の農家、後藤良彦さんにいちじく栽培のこだわりや思いを伺いました。

水稲からいちじくへ転作から県内有数の産地に

JAにしみの管内では岐阜県内生産の約8割のいちじくを栽培しています。その主な産地は瑞浪市です。後藤さんのいちじく畑は約30アール。8月下旬から11月初旬まで、後藤さんは年間約2000箱（※）、会員5人のいちじく部会全体では約1ヘクタールで年間約8000箱を出荷しています。

「もともとこの辺りは田園地帯なんですが、1973年頃に米が余っているというので転作を勧められて、父の代でいちじく栽培に変えました」と後藤さん。当時は稲作の転換期。先代は愛知県安城市で視察を行うなど栽培法を学び、田んぼに土を盛っていちじく用に転作。試行錯誤しながら栽培を軌道に乗せていったといいます。

サラリーマンだった後藤さんが農家を継いだのは定年退職後。「60歳からって考えると、ちょうど6年になります。おかげでJAにしみの総代会で特別表彰していただきました」。農作物栽培への好奇心も手伝い、夫婦でより良いいちじくづくりに邁進。農家を継いで四半世紀が経ちました。

収穫の最盛期には毎朝5時起きでいちじくをもぎってパック詰めして出荷。県内各地に運ばれるほか、近隣の量販店では朝採りいちじくとして人気を集めています。

まるまる実って甘さ抜群

※1箱=350グラム×4パック

天候に左右される露地栽培 真夏の収穫にも苦労

いちじく部会の会員が栽培しているのは「桝井ドーフィン」という品種で、国内で流通しているいちじくの約3割が桝井ドーフィンです。生食用を主に栽培。この品種は甘さとさっぱりとした風味が特徴ですが、後藤さんには更に甘みを増す秘策があると言います。

「長年の経験で、有機肥料を土壌に使っていくと甘さが乗ります。特にわら、敷わらですね。あと骨土モルカ（カキ殻を主原料とした有機質石灰）。これを春ごろに行うことで糖度が高く、おいしいいちじくができます」。経験と工夫で更においしくなるいちじくですが、この地方では露地栽培が100%であるがゆえに、苦労することもあります。

「部会の5軒とも露地栽培なので、非常に天候の影響を受けやすく、自然に左右されやすいですね。水と肥料と太陽の3つが揃うのは順調に育つ作物ですが、台風や強風には弱い。自然災害の対応が一番大変です」と後藤さん。更に毎日の収穫作業は待ったなし。夏の間、休み無く収穫し続けるのは、容易なことではありません。

それでもいちじく栽培を続けていけるのは、消費者の「西美濃のいちじくはおいしい」があればこそ。食物繊維やミネラルが多く含まれ、栄養価が高くおいしいいちじくの旬を多くの人に味わってもらいたいとの思いからです。

いちじく部会のみなさん

出荷を待つ後藤さんのいちじく

JA、農林事務所、生産農家がしっかり連携

おいしいいちじくを市場に届ける工夫は他にもあります。JAにしみのいちじく部会ではシーズン中に数回、糖度検査を行い品質維持に務めているため抜群の甘さを誇り、高いときには20度以上、平均でも17度ほどを記録しています。イチゴの糖度は8～15度、メロンは13～18度といいますから、とても甘いことが分かります。

植え付けから剪定、水やり、害虫対策など会員間では徹底した栽培管理が行われていて、産地一丸となって「西美濃のいちじく」の品質を保つ努力を続けています。後藤さんは「部会の人数は少なくても、その分、栽培管理が行き届いていると自負しています」と胸を張ります。

「幸いなことに後継者もいますので、シーズンごとの委託指導、土の改良や肥料、除草、防寒対策などの指導は進めています」と後継者育成にも励んでいます。

「圃場を守るために後継者の育成、栽培指導は日々積み重ねていかなくてはならないと思っています。圃場を守るのは一つの使命なのでね。」JAさんには、販売ルートの紹介や収穫最盛期の人材紹介、肥料高騰対策の手続き支援などでお世話になっています。西濃農林事務所の農業改良普及員さんとJAさん、我々とがチームを組んで連携して情報交換しながら、これからもおいしく安全ないちじくを消費者の皆さんに届けたいです」。手入れの行き届いた圃場で、後藤さんはそう話していました。

本広告に関するご意見やご感想をお聞かせください。抽選で「キューブ米2個、イチゴバウム1個」をセットでプレゼント!

抽選で10名様にプレゼント

JAにしみの管内で最も収穫されるお米「ハツシモ」を真空のキューブ状にしたキューブ米と、岐阜県産の卵、西美濃産のイチゴを使ったバウムクーヘン。どちらも地産の旨みを感じられる一品です。

①郵便番号・住所②氏名③年齢④性別⑤電話番号⑥応募に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。
[はがき] 〒500-8875(住所不要)
中日新聞 岐阜支社 広告部
「ぎふの農業人」係

5月19日(金)必着

※個人情報の使用目的には応募の抽選、賞品の発送のみに使用し、他に転用しません。
※応募者の個人情報は、賞品の発送(郵送予定)をもってすべて破棄いたします。

農の現場から／JAにしみの 鈴木荘三さん

管内は県内有数の穀倉地帯。稲作のほか、小麦、大豆の2年3作体系を取っていることが特徴です。野菜は冬春トマト、きゅうり、小松菜、ネギなどを主要な農産品。バラ、アルストロメリアといった園芸のほかイチゴや柿、ミカンなど果物栽培も盛んです。

JAにしみのでは「農業者の所得増大の実現」「食と農を通じた地域活性化への貢献」「自己改革を支える経営基盤強化」を3本柱に掲げ、持続可能な地域農業や地域社会づくりに取り組んでいます。飼料はじめ生産資材が高騰する厳しい状況の中、きめ細やかな支援を通し、魅力的な産地づくりを推進していきたいと思っています。

地消地産 岐阜県JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。

ぎふの農業人の過去の記事はこちらから ▶

夏の太陽を浴びて
栄養をたっぷり蓄える
岐阜の完熟いちじくを食卓へ。
JAは地域の未来を見守ります。

JA 岐阜県JAバンク　JAぎふ / JAにしみの / JAいび川 / JAめぐみの / JAとうと / JAひがしみの / JAひだ / JA岐阜信連
── JAは農業のメインバンクです ──