巻頭特集

川西産いちじく

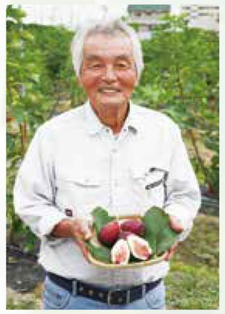
果樹の郷（さと）がもたらす〝朝採りの恵み〟

昭和初期、広島の苗木業者だった桝井光次郎氏がヨーロッパから持ち帰ったいちじくの苗木。苦心の末、桝井氏は川西にたどり着き、萩原の前川友吉氏と栽培に成功。国内の主力品種「桝井ドーフィン」の誕生だった。現在も川西の代表的な特産物であるいちじく。その魅力と、生産者の思いを聞いた。

川西で生まれた夏の特産物

「早生桃（わせもも）」や「北摂栗」と並ぶ川西市の特産物、いちじく。主力品種の「桝井ドーフィン」はここ川西で生まれ、のちに愛知県や和歌山県、福岡県など全国へ広がった。「先人が栽培地を探す中で、〝果樹の郷〟と呼ばれた川西の土壌が偶然適していた。それがそもそもの始まり」と語るのは、『川西市農業振興研究会』（以下、同会）の会長、山本隆孝さんだ。75歳の山本さん自身もいちじく農家。生産のかたわら、いちじくをはじめとする川西市の特産物振興に取り組んでいる。

同会の活動のひとつ、「いちじくの品評即売会」は毎回多くの客でにぎわう。販売開始の4時間以上前から人が並び始め、行列は多い年には700人にもなるという。「中高年を中心に人気が高く、毎年『待ってたよ！』という声をもらいます」と山本さん。いちじくの旬は8月の初めから、長くて10月の半ばまで。やわらかい果肉にピンクの粒々が詰まった独特の食感や甘み、そして芳香は、いちじく以外では味わえない。はかない晩夏の味なのだ。



川西市農業振興研究会
会長 山本隆孝（たかよし）さん

写真提供／川西市

年に一度の「いちじくの品評即売会」は大盛況。今年は8月16日、『アステ川西』の『ぴぃぷぅ広場』で開催され、販売開始から完売までの約2時間に1,300箱以上を売り上げた。開催情報は毎年8月の初め頃、川西市ホームページ上で告知

92年の歴史を持つ川西のいちじく栽培。人気の理由は、生産者が守ってきた〝朝採り、完熟〟という収穫方法にある。

生産者が受け継ぐ朝採りへのこだわり

フルーツの中には熟す前に収穫されるものもあるが、川西産いちじくは木で完熟するまで収穫を待つ。そのためあまり日持ちはせず、阪神間の限られた地域でしか販売できない。「〝朝採り、完熟〟は初代の生産者たちが作り上げた方法。一番おいしい状態で、一番近い消費地に届ける」と言う山本さんもまた、こだわりを引き継ぐ2代目のひとりだ。

完熟いちじくの見分け方について尋ねると「熟した実は、つやがいいの。収穫の時ヘッドライトで照らすと『持ってってほしい』と言うように光る」と山本さん

果樹園に出るのは早くて午前1時半。いちじくは若枝の下から順に実をつけて大きくなるため、熟し具合はそれぞれ異なる。「1日に1つ熟すからいちじく」と伝えられる由縁だ。ヘッドライトの明かりを頼りに完熟した実を見分け、カッターで収穫する。茎からこぼれる白い汁は肌を荒らすことがあり、手袋が欠かせない。収穫後はすばやく集荷、出荷。その日の朝には店頭に並ぶ。旬の間はこの生活が続く。

栽培90周年となる平成27年には、川西産いちじくの愛称が市の公募で決定された。全国から寄せられた272候補を審査して選ばれた名称、〝朝採りの恵み〟は、この収穫方法に由来している。

楽しみ方を広げ恵みを次の世代へ

同会の課題は若者にいちじくを普及することだ。「そのまま食べるのもいいけれど、サラダのトッピングにしたり、生ハムを巻いたりするのもおすすめ。食べ方の工夫でいっそう、いちじくを好きになっていただければ」と山本さん。手作りのいちじくジャムは山本さんのお気に入りで、甘みの強い実なら砂糖なしでも十分に甘いという。川西産いちじくを使用した商品は市内の和洋菓子店、レストランなどで数多く作られており、料理として味わうのも楽しい。その他、『JA兵庫六甲』を主体に市内の小学校給食へいちじくを提供している。子どものうちにいちじくのおいしさを知ってもらうねらいだ。

いちじくはやわらかく傷つきやすい。消費者へ無事に届くのは、生産者の思いやりがあってこそ

現在、市内のいちじく農家は約100軒。年間約400トンを生産している。日本全体と同じく、市内のいちじく農家も減少傾向にあり、若い担い手作りは同会の重要なテーマだ。山本さんは今、若木を使って作業効率の良い新しい仕立て方に挑戦している。うまく栽培すれば向こう50年から60年、実をつけるという。「こうやって何らかの形で置いておけば、誰かまた触ってくれるんやないかって。この木に託してるねん」と山本さんは語った。

今年の旬もあとわずか。先人の努力によって生まれ、多くの手に支えられた恵みを、まずは余さず味わいたい。

編集室 Pick Up

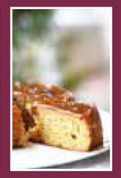
川西産いちじくを使用したお菓子や加工品を紹介！

◀いちじくワイン 川西の朝露

すっきりとした飲みくちの「いちじくワイン」。今年の醸造分は来年2月8日から、川西市内の酒店や『JA兵庫六甲』の販売所で発売予定。

▼いちじくブランデーケーキ

川西で創業30年を超える老舗フレンチレストラン『チェサピーク』の贅沢スウィーツ。セミドライのいちじくが上品に香る。



▼壱熟カレー

鶏がらスープとポークブイヨンのコクに、いちじくの甘みをバランスよく配合したマイルドなカレー。市と『大阪青山大学』の共同開発商品。

写真提供／川西市

直売所の紹介

季節の果物や野菜が集まる川西市内の直売所

■農協市場館　四季の郷
【営業日】月～土・祝
【営業時間】9：00～15：00
【定休日】日、年末年始
【住所】川西市多田桜木 2-11-21
【TEL】072-791-1312

■川西南部直売所
【営業日】月・木（当日祝日は営業）
【営業時間】9：30～11：00　※完売次第終了
【定休日】火・水・金～日・祝、年末年始
【住所】川西市久代 1-644
【TEL】072-757-3575
（JA兵庫六甲川西営農支援センター）

取材協力

川西市役所
市民生活部 生活活性室 産業振興課
（川西市農業振興研究会 事務局）
TEL：072-740-1164
住所：川西市中央町 12-1

文／刀祢美沙　デザイン／小林亜由　写真／K.Hirohata