

古来よりイチジクは不老長寿の果物とされている。無加温ハウス栽培では7月から収穫が始まり、いち早く旬の味を楽しめる。

## イチジク

### ○特 徴：

ハウス栽培では露地より1ヶ月程度早い7月上旬から収穫できる。降雨による裂果や腐敗が少ないので品質の良い果実に仕上がる。主力品種「柘井ドーフィン」は大粒で、収穫期間が長く、多収性の品種。露地では11月下旬まで収穫できる。

果実にはミネラルが豊富で、タンパク質分解酵素（フィシン）が含まれている。



### ○食べ方：

外皮（薄皮）をむいてそのまま食べる。食べ頃は全体が赤褐色に染まり、果頂部が裂けそうになっている時がベスト。

食べる前に1～2時間ほど冷やすとより一層おいしく食べられる。乾燥イチジク、ジャム、ワイン煮、肉との煮込みの他、肉料理のデザートにも適している。



### ○来 歴：

紀の川市へは昭和50年頃に導入され、みかんや水稲の転換作物として栽培面積が拡大。現在、紀の川市は愛知県安城市に次いで全国第二位の生産量を誇る。

○ 旬 ： 7月上旬～9月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：630 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：ハウス7月上旬～9月下旬、露地8月中旬～11月下旬

○販売単位：400 g/パック、1.6 kg/箱