いちじく

古来よりイチジクは不老長寿の果物と言われ、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

〇特　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「桝井（ますい）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。

〇食べ方：

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。

〇来　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、市町村別生産量では、紀の川市が愛知県安城市を抜いて全国一の生産量を誇る。

〇出荷時期：ハウス栽培　７月上旬～9 月下旬

露地栽培　　８月中旬～11 月下旬

〇産　地：紀の川市、岩出市

〇問い合わせ先：ＪＡわかやま紀の里地域本部（代表　0736-77-7801）