

柏やさい通信 VOL.14

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市内では、8月上旬から10月頃までイチジクの収穫が行われています。



成嶋 秀泰さん

JA東葛ふたば 富勢支店 青年部所属。サラリーマンから転身し、実家の農業を継いで就農9年目。主力のイチゴをメインに、夏場は露地野菜などを栽培。イチジクの栽培は、お父さんの代から始めて今年で12年目になる。8月上旬から10月まで、市内直売所にて販売中。 柏市布施 在住

アラビア半島原産のイチジクは不老長寿の果物とも言われ、約6000年前にはメソポタミアで栽培が行われていた。また、有名な旧約聖書のアダムとイブの話（蛇にそそのかされ知恵の実を食べると、裸であることが恥ずかしくなり、イチジクの葉を腰に巻いて裸を隠したとされる）や、世界各地の伝承に登場するなど、世界最古の栽培植物と言われている。日本へは、アラビア半島からヨーロッパ、ペルシャ、中国を経て、江戸時代に長崎に伝わりその後各地に広まった。ちなみに、現在日本で流通しているイチジクの約8割は、明治期にアメリカから導入された『柘井ドーフィン』という品種である。

千葉県では、昭和初期に市原市で柘井ドーフィンの栽培が始まり、昭和50年代後半には県内各地で栽培面積が増加した。県内の主な産地は市原市、東金市、山武市、木更津市などで出荷額は約2億円、全国8位となっている。（平成22年都道府県別品目別農業産出額参照）

柏市内では、かつては散在的な栽培が主で、農地の隅や宅地の敷地内に植えられていたが、



15年ほど前から徐々に水田転作やハウス栽培などに取り組む農家も出てきている。現状では、出荷組合などの組織化は行われておらず、各農家が個別で市内直売所で販売しているが、少しずつ固定客も増えつつあるとのこと。栄養価が高く、クセがないことから、生食にも加熱調理にも向いている食材として、今後さらに注目されることを期待したい。



《柏市内で生産されている イチジクと、加工品の事例》

①【梶井ドーフィン】

国内で販売されているイチジクの約8割が梶井ドーフィンとされており、明治時代に日本に持ち込まれた。栽培のしやすさと日持ちのよさから全国に広まった。熟すと果皮が赤褐色になり、白い果肉の中心から淡い赤色になる。さっぱりとした風味とほどよい甘みがあり、生食のほか、ジャムなどにも利用される。

②【蓬菜柿（ほうらいし）】

江戸時代に中国のイチジクがポルトガル人により持ち込まれたとされている品種。日本では、栽培の歴史が古く、明治期に広まった梶井ドーフィンと区別して、在来種と呼ばれることもある。梶井ドーフィンに比べると色づきが浅く、先端が裂けはじめているものが食べごろ。ほのかな酸味と、上品な甘みがある。冷やして食べるのもおすすめ。

③【手作りいちじくジャム】

農産物直売所かしわでにて販売中の手作りいちじくジャム。農家自らいちじくの栽培、加工に取り組んでいる商品。柏産いちじくを1年中楽しむことができる。

④⑤⑥【大人のいちじくジェラート】

柏産のイチジクとウイスキー竹鶴を併せたジェラート。業務用限定販売。（問い合わせ：オシロ株式会社/04-7166-2690）各店舗ごとに、様々な形でメニューに取り入れている。⑤チョコレート味のコーンフレークとともにパフェ風にして提供。⑥ミルクベースのデザートカクテルにアレンジ、ドライいちじくを添えて提供。



【熊本産馬肉の自家製ブレザオラと柏産イチジクのマリネと そのパイ包み焼きの食べ比べ】

ブレザオラとは、イタリア北西部の郷土料理で、塩漬けの肉を熟成させた生ハムのような料理。本来は牛肉を用いるが、ヘルシーで栄養価が高い馬肉を使用。馬肉の旨みが凝縮された濃厚なブレザオラにフレッシュなイチジクの風味が絶妙。口の中でトロける火を通したイチジクと馬肉を、香ばしいパイが引き立てる。（期間限定・要確認）



オーナーシェフ：中村 哲也さん

【Il Giglio イル・ジリオ】

柏市千代田1-1-12 千代田ハイツ101
04-7166-5012

営業時間:11:30～15:00/18:00～22:00

木曜日定休

イタリア料理の基礎を活かしつつ、常に新しい発想で料理を生み出し続けるオーナーシェフの中村さんは、季節の地元食材の他、美味しくてストーリー性のある食材を産地問わず仕入れている。「食事の時間を”楽しく”過ごしていただくお手伝いをしているのがイルジリオ」。ランチ、ディナー問わず人気が高く予約をして訪れたい。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



**9月の
おすすめ野菜**
新米、梨、イチジク、ぶどう、栗、
かぶ、ねぎ、など

【お知らせ】

●次号予告

次回15号は、サツマイモの話題をご紹介します。

●イベント情報

- ・9月17日（土）稲刈り体験（農菜土）
- ・10月2日（日）道の駅しょうなん収穫祭
- ・10月2日(日)、3日（月）ユルベルトkashiwax
（9月5日（月）～参加店舗にて、9月20日（水）～
かしわインフォメーションセンターにて回数券販売）
- ・10月8日（土）あけぼの山農業公園まつり
- ・10月9日（日）沼南まつり

【編集後記】

野菜の収穫期と収穫期の間のできる境目の時期を指す「端境期（はざかいき）」をご存知ですか？地域によって異なりますが、柏周辺の地域では冬野菜と春野菜の間の「冬の端境期」と、夏野菜と秋野菜の間の「夏の端境期」があり、9月頃が夏の端境期にあたります。この時期は、野菜の収穫量が減り、種類も品薄になってしまいます。実際には、ハウス栽培などを利用したり、寒さや暑さに強い品種を選ぶなどの工夫をしながら生産を行っているため、野菜の出荷が途切れることはありません。とはいえ、本来農業とは自然と共にあるものだということを実感しています。今後も、“今”しか味わえない地元の野菜や果物の価値を見直し注目して行きたいと思います！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成28年9月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143