



2023年

10月

中国四国農政局
広島県拠点

こだわりの古江いちじく最旬を迎える

広島市のブランドいちじく“古江いちじく”が最旬を迎えています。「古江いちじく共同出荷組合」メンバーであり生産者の鳥越博己（とりごえひろみ）さんと同組合事務局でJA広島市古江支店の瀬川晴雄（せがわはるお）専門営農指導員に、生産状況や今後の展開についてお話を伺いました。

古江いちじく



粒ぞろい抜群の「古江いちじく」
(提供：JA広島市)

広島市の西区にある古江地区で100年以上続いているいちじくの栽培。鳥越さんは祖父の代から受け継いだ農地で15年間いちじくを生産されています。古江地区は扇状地で水はけが良く、瀬戸内海沿いの温暖な気候もあっていちじく栽培に適した土地となっています。

「古江いちじく」の品種は「蓬萊柿（ほうらいし）」です。皮が薄くて甘みが強いのが特徴で、8月中旬から9月末にかけてが食べ頃です。生のままの形で見た目美しさも感じながら食べるのがおすすめです。本年9月に広島県産応援登録制度に登録され、その存在感を増すことが期待されます。



販売時のラベル



瀬川さん（左）と鳥越さん（右）

品質・鮮度へのこだわり

今年は豪雨や高温の影響で収穫量は去年と比較して減少しましたが、鳥越さんは「古江いちじく」のブランド力を維持するために、一個一個のいちじくの色、つや感、筋、口の開き具合など見た目の美しさにこだわった高品質のモノのみ販売をされています。

今後は贈答用として一個単位での販売も視野に入れているそうです。



いちじくを守る雨除け傘

地域連携

「古江いちじく共同出荷組合」では、古江地区の小学校や公民館と協力し、いちじくのジャム作りなどを通じて地元の特産品を愛する気持ちを育む食育活動を活発に行っているそうです。



県拠点取材中の様子

編集：中国四国農政局 広島県拠点
〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30
TEL (082)228-9676(内線306)

＜農政局HP＞ <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>