

大竹いちじく



生産地：秋田県にかほ市

登録団体：大竹いちじくの会

農林水産大臣登録第93号



特性

熟しても果皮が緑色を保つ小ぶりのいちじくで、果皮を付けたまま食べることが可能。主な用途は加工用で、完熟前の実が固い状態で収穫し、サイズ別出荷を徹底している。色合いの良さ、香りが高く上品な甘さ、煮崩れしない適度な固さが、各種加工品の原料に適していると評価され、他産地の加工用いちじくより高値で取引されている。

地域との結び付き

にかほ市は、秋田県沿岸南部に位置し県内では雪が少なく気温が高いため、寒さに弱いいちじく栽培に適している。冬場の保存食としていちじくを甘露煮にする文化が古くから根付いていた。耐寒性に優れた品種を採用、いちじく団地を造成し、栽培技術の向上や品質管理の取組により、産地を形成した。