

# いちじく

クワ科

参考文献

良い食材を伝える会(編)(2015),日本の地域食材 2015年版,良い食材を伝える会  
霜村春菜(2014),野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION,株式会社農経新聞社  
果実ナビ,イチジク,2021年6月12日閲覧,https://www.kudamononavi.com/zukan/fig.htm 他

## ○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
愛知												
和歌山												
福岡												

## ○産地情報

愛知：<sup>あんじょう</sup>安城市や<sup>へきなん</sup>碧南市をはじめ、県内各地で栽培されている。

全国シェア率は約2割で、栽培面積・収穫量が最も多い。

収穫後すぐに急速冷却することで、高品質を保つ。

福岡：福岡県農業総合研究所<sup>ぶぜん</sup>豊前分場（<sup>ゆくはし</sup>行橋市）にて選抜・育成し「とよみつひめ」を開発。

県内の生産者、生産団体のみ栽培が可能。

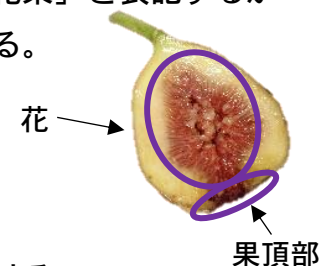
## ○いちじくの選び方と保存方法

選び方	ぽってりとした丸みと果皮にハリ、弾力があるもの	
保存	生	ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存
	冷凍	皮を剥き、ラップで包み冷凍庫で保存
食べ頃	果頂部に裂け目ができ、ヘタまで赤くなったら	

## ○いちじくの仕組み

花無しで実をつけることから、漢字で「無花果」と表記するが花が咲かないのではなく、実の中に花がある。

実の部分は、花軸が肥大化したもので切った際に見える赤い粒が花である。



## ○調理のポイント

軸の付け根を折り、下に引っ張ると皮が剥ける。

かたくなったものは湯剥きをすると良い。

ゼラチンを用いる場合は、酵素の働きでかたまりにくいいため1度加熱処理をする必要がある。

<sup>ますい</sup>栴井ドーフィン ハウス4～7月、露地8～11月

国内生産の約8割を占め、代表的で古くからある品種  
皮がかためて日持ちが良く、栽培しやすいため広まった  
夏果は大玉、秋果は小玉傾向で、果皮は熟すと赤紫色になる  
酸味が少なく、さっぱりとした甘味が特徴



<sup>とよみつひめ</sup>とよみつひめ 8月中旬～10月

福岡のオリジナル品種で、糖度約17度と甘味が強い  
熟しても果頂部が割れにくいいため、日持ちが良い  
「豊」豊前分場「蜜」とろける甘さ「姫」卵型で赤紫が可愛い  
3つの語源を合わせて命名された



発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。