

みえの安心食材

いちじく

●取材先

片野功之輔さま（酵素の里）
津市久居明神町

●食材説明文（約 140 文字）

甘くトロっとした果肉と、ぷちぷちの食感が魅力のいちじく。

化学肥料や除草剤の使用を極力抑える。完熟有機堆肥で地力を高める。地中 1 メートルくらいに直径 20 cm の筒を通して通気し、土の温度をコントロールする…。農家それぞれのこだわりが、三重の絶品いちじくを生んだ。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



太陽の光がふんだんに差し込む園内は
いちじくの甘い香りでいっぱい。

2



防鳥ネットを使用して
いちじくを鳥から守る。

3



上を向いて伸びるように、
枝を紐に絡ませ誘引する。

4



太い枝は、横に伸びるように誘導する。

5



枝の下の方から順番に色づき、
きれいな赤に熟していく。

6



枝の先端についている実は、
まだまだ青い。

7



別バージョン

8



いちじくは熟するのが早いので、
最盛期には、朝夕2回収穫する。

9



果実のつけ根近くを
持ち上げるようにして手で採る。

10



収穫したいちじくは、
箱に一行に並べ、傷がつかないように。

11



果皮の色つきは、良好。
果実は耳たぶほどの固さがベスト。

12



適切な分量の水を効率的に
与えられるよう設置された給水パイプ。

13



いいものだけを厳選し、
すぐにパックにつめていく。

●食材写真コメント (約 30 文字)

14



16

15



別バージョン

なかがほどよくゼリー状になったら食べごろ。

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

17



いちじくの甘みを引き立てる
酸味の効いたヨーグルトを添えて。

18



横バージョン