

# 特集

いちじく——昔は庭や近所によく植えられ、年輩の人にはどこか懐かしい夏の果物の一つではないでしょうか。川西は、朝採り・完熟が特長の国内有数の産地であり、いちじく近代品種のふるさとでもあります。今号では、川西における栽培の歴史や近代品種誕生のエピソード、健康食品として注目される秘密、特産のいちじく発展に力を注いできた人たちまで、川西のいちじくの魅力を余すところなく紹介します。



いちじくは漢字で「無花果」と書きますが、花がないわけではありません。実の中に小さな花をつけるため、外からは確認できないのです。果実を半分に切ると白いつぶつぶがたくさん詰まっていますよね。これが「小花」と呼ばれる花なのです。いちじくは、この花の部分によって独特の食感を生み出しています。

## かわにし いちじく物語

果実が一月で熟すことから または「日」果実ずつ熟すことから「一熟（いちじゅく）」が転じて「いちじく」になった  
そんな由来もあるという  
いちじくの季節がやってくる

### Chapter 1

## いちじくの歩み

世界最古の「フルーツ」ともいわれるいちじく。ここでは、人類の歴史とともに歩んできたいちじくの栽培の現状や歴史などについて紹介します。

#### 全国でも有数の産地かわにし

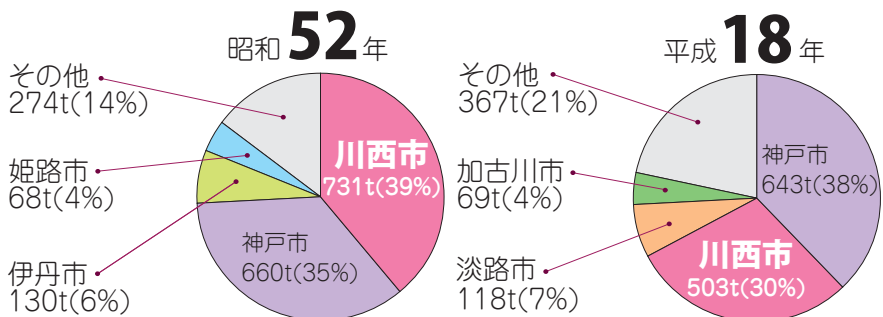
川西の特産物は何かと聞かれたら、市民の皆さんの多くが、「いちじく」と答えるでしょう。

私たちの住む兵庫県は愛知県、和歌山県に次いで全国3位の出荷量を誇る全国でも有数のいちじくの産地といえます。

では、兵庫県下での川西市の収穫量はどのくらいなのか皆さんご存知でしょうか。残念ながら1位ではありませんが、神戸市に次いで第2位と健闘しています。

平成18年のデータ（下図）を見てみると、県下のいちじくの収穫量の割合は、神戸市と川西市がそのほとんどを占めていることが分かります。なお、昭和50年代前半ごろには、この収穫量の割合は川西市が1位だったのです。また、当時は

#### いちじくの収穫量



近畿農政局兵庫統計情報事務所編図芸・工芸農作物市町統計から

伊丹市も3位と上位に位置しており、川西市の萩原や滝山、加茂地区から南の地域には多くのいちじく畑が広がっていたと考えられます。

#### いちじくを取り巻く変化

し かし、川西市は大阪や神戸に近い立地条件から、人口が急増し、昭和40年代には県下一の人口急増都市となるなど、阪神間の住宅都市として発展してきました。

いちじくを取り巻く環境も変わり、昔は辺り一面いちじく畑が広がっていた地域も、都市化の流れの中でその栽培面積が減っていきました。

とはいえ、川西の朝採り・完熟いちじくはとておいしいと定評があり、都市化が進むまち並みを背に、現在でもなお栽培が続けられています。



## 世界最古の栽培果樹？

**いちじく栽培の始まりは**  
紀元前2000年以上

ともいわれ、栽培果樹としての歴史は、ブドウとともに最も古いと考えられています。

旧約聖書の創世記の中でも、アダムとイヴがいちじくの葉を腰に当てていたという話はあまりにも有名です。

このほか、古代エジプトの墓碑などの刻画、壁画にもブドウと一緒にいちじくが登場しています。このように、いちじくは人類の歴史とともに歩んできた果樹なのです。

## 原産地と栽培のひろがり

産地は、アラビア南部地方といわれています。

その後、シリアや小アジアにさらには地中海沿岸諸国まで伝播しました。そして、8世紀ごろに中国に伝わり、アメリカには16世紀末にスペインの移住者によって持ち込まれました。日本には17世紀前半

(江戸時代)に中国から伝わったとされています。

## 川西のいちじく栽培の歴史

のように大昔から栽培されてきたいちじくですが、普段、私たちが口にしているいちじくは近代品種である「榊井ドーフィン」という品種で、国内で販売されているいちじくの約8割を占めています。実は、この「榊井ドーフィン」が初めて栽培された地が、川西であるといわれています。

明治42年、広島県の苗業者だった榊井光次郎氏がいちじくの苗木をアメリカから日本に持ち帰り、各地で試行錯誤を繰り返しながら栽培の研究をしていました。

当時、川西の南部地区では猪名川流域の良好な土壌を生かし、モモやミカンなどの果樹の栽培が盛んであり、榊井氏はこの果樹栽培で知られていた川西を訪れ、萩原の前川友吉氏と一緒に育成を始め、

## Chapter2

# いちじくってすばらしい！

甘くておいしいだけでなく、体に良いいちじく。日本に伝わった江戸時代には薬用の木とされていたといわれています。ここではいちじくの優れた特性を紹介します。

## 夏ばて防止に効果も

いちじくの果実は15%程度が糖分で、そのほとんどが果糖とブドウ糖です。しかし、他の果物と比較して、カルシウムやカリウム、鉄などのミネラルが多く含まれているのが特徴で、中でもカルシウムは果物全体の中でも多い部類に入ります。

また、有害な活性酸素を除去するとされているポリフェノールの含有量も多いことが分かっています。さらに、ペクチンなどの食物繊維も多く含まれています。

これからの季節、汗をかきミネラルがたくさん排出されると夏ばてにつながります。カリウムなどの摂取は夏ばて防止にも効果的です。

体に良いいちじくを食べて暑い夏を乗り切りましょう。



## 夏ばて防止や高血圧予防に！

カルシウム・カリウム・鉄などのミネラルが豊富で、これらミネラルの摂取は、夏ばて防止に効果的です。また、カリウムは腎臓でのナトリウムの再吸収を抑制する働きもあるので、高血圧の予防にも効果があるとされています。

## 美容に良く、ガン予防にも！

いちじくの赤い色は抗酸化物質ポリフェノールのひとつアントシアニンで、美容に良いとされ、活性酸素を無毒化させる働きもあります。また、ベンズアルデヒドという抗ガン有効成分も含まれています。

## 整腸作用で便秘予防にも！

ペクチンなどの食物繊維が豊富に含まれ、腸の中をきれいにする整腸作用で便秘予防に効果があります。また、コレステロールの吸収を抑える働きもあるため、糖尿病などの予防効果も期待できます。

## 消化、新陳代謝の促進も！

たんぱく質分解酵素のフィシンが多く含まれているため、食後のデザートとして食べれば、消化を助けてくれます。また、二日酔い予防にも効果があるとされています。



※いちじくの葉にも次のような成分が…

- ◆ルチン：血管強化作用
- ◆ブソラレン：血圧降下作用
- ◆スチグマステロール：コレステロール値を下げる

## いちじくレシピ

## いちじくのワイン煮

緑台4丁目にお住まいの日方さんから寄せいただいたレシピです。



- 【材料】  
いちじく…6～7個  
砂糖…50～100g  
赤ワイン…1と1/2  
カップ  
レモン汁…大さじ2  
～3杯

- 【作り方】  
①いちじくの皮をむき、鍋に並べる(重ねないこと)  
②砂糖と赤ワインをかけ、ひたひたまで水を加える  
※ふたをしないで煮ること  
③透明になってきたら火を止め、冷めるまでおく  
④レモン汁を加え、甘さを調節し、冷蔵庫で冷やす  
⑤グラスに盛り、レモンバームの葉先を添える

## 榊井ドーフィン誕生物語

ついに新しい品種の栽培に成功したのです。のちにこの品種が「榊井ドーフィン」と呼ばれるようになりまし。その後、植栽は進みましたが、戦中・戦後の食糧難により、ほとんどが水田になってしまいました。しかし、減反政策や高度経済成長、大消費地に近い立地条件、収益性の高さなどから再びいちじくの栽培が進み、全国有数の産地となりました。

いちじくは、一番おいしい完全の状態では収穫することが望ましいのですが、完全ゆえに輸送性、貯蔵性が極めて低くなります。近くに大きな消費市場がある川西は、いちじくを栽培、出荷するのに非常に有利な場所に位置していたといえるでしょう。そして、この「榊井ドーフィン」は栽培しやすいといった特性もあり、瞬く間に全国へと広がっていったのです。

## Chapter3

# いちじくへの情熱

川西のいちじくが最高

市内で最大規模の面積でいちじくを栽培する西田時光さん(74)は、「やっぱり川西のいちじくが完熟で最高やな」と話す。

西田さんが農業を始めたのは戦後、19歳のころで、当時10坪だったいちじく畑は今や50坪に。栽培歴も56年になった。いちじくの出来は天候に左右されやすく、収穫時期に雨が多いと、実が白くなりがちだという。太陽の光を当てるための枝の管理や水の管理は経験が頼りだ。広大ないちじく畑の前に「まだまだ元氣の代まで川西のいちじくを守っていきたい」と話す。



いちじく生産農家の西田時光さん



川西市イチジクワイン協議会会長の今北道彦さん

### いちじくの香りを 楽しめるワイン

「フルーティーな甘口仕立てで、いちじくのほんのりとした香りを楽しめるワインです」といちじくワインをPRする今北道彦さん(67)は、川西市イチジクワイン協議会の会長を務めている。このワインは、川西産のいちじくを原料とし、山梨県甲州市にあるワイナリーで醸造している。「夏場に収穫されるいちじくを、シーズンオフでも楽しむために試行錯誤し、平成7年に念願の商品化が実現しました。当初、原材料の調達には本当に苦労しました」と、当時のことを話す。

### いちじくを使った 特産品作りに情熱を

平成12年ごろから川西の特産品開発の研究をしていた市商工会の喜谷千恵美さん(56)は、「いちじくの葉で誰も思いつかなかったものを作り、みんなをびっくりさせたかった」といちじく茶を考案した当時を振り返りながら話す。「いちじくの葉は、血管の浄化作用があるルチンをソバの3倍ほど含んでおり、健康への効果も期待され、入浴剤としての用途もあるんですよ」と喜谷さん。その熱い想いは、いちじく茶のイメージキャラクターを誕生させ、子どもたちが描いた絵や物語は



いちじく茶「凜凜」を考案した喜谷千恵美さん

一冊の本にもなった。



川西・猪名川菓子工業組合組合長の上野和信さん

### 和菓子から洋菓子まで

「川西・猪名川菓子工業組合の加盟店舗が、毎年、期間限定で販売しているいちじくスイーツ『いちじく畑からの便り』は、それぞれのお店が自信作を出し合い、詰め合わせたものなんです」と話す同組合長の上野和信さん(55)。明治18年創業の和菓子の老舗を営む。

「いちじくは生のままでも十分においしい。どうすればいちじくの味や風味を生かしたおいしいお菓子ができるか、それぞれの職人がその加工・料理方法に知恵を絞っています」と上野さん。

職人の技と努力の融合が、魅力あるいちじくスイーツを生み出している。

### いちじく料理に可能性

地場産の食材を使い、簡単に、おいしく、体によいメニューを作り、市民への啓発活動を続けている川西いずみ会。今年30周年を迎える同会長の日下厚子さん(70)は、「子どものころの代表的なおやつでしたが、川西のいちじくを初めて食べた時、おいしさに感動しました」と話す。

9年前、会員にいちじく料理のアイデアを募ったところ、和食からイタリアンまで16種類のレシピが、あつという間に出来上がったという。素材そのものの甘さを利用し、子どもやお年寄りにも大評判だという。



川西いずみ会会長の日下厚子さん

「いちじくはいろんな料理で

ひと・開発・地産地消…。たくさんの人たちの見えない汗がそこにあります。ここではそれぞれの人のいちじくに対する熱い想いとその結晶を紹介します。



### いちじく茶 凜凜(りんだ)

香ばしくさわやかな風味を楽しめる、いちじくの葉を焙煎(ばいせん)して作ったお茶。いちじくの形が雫と似ているため、凜凜と名付けられた。水出しもできるという。川西市商工会や市内の百貨店、菓子店などで販売しており、各種イベントなどでも手に入れることができる。詳しくは同商工会 ☎(759) 8222へ

### The morning dewdrops —川西の朝露—

アルコール度数は10%程度と飲みやすく、口当たりが良く女性からの評判も上々。JA兵庫六甲川西営農支援センターや市内の酒販店など(約80店舗)で発売。詳しくは同センター ☎(757) 3575へ



### いちじくスイーツ いちじく畑からの便り

和菓子から洋菓子まで、職人がこだわったさまざまな種類のスイーツが楽しめる詰め合わせ。8種類のいちじくスイーツが敷き詰められ、贈答用にも最適。この「いちじく畑からの便り」については、期間限定で発売される。個々のお菓子は各店舗で手に入れることができる。詳しくは川西市商工会 ☎(759) 8222へ

### いちじくを作り続けて

「小さいころはあまり食べた記憶がないですね」と真っ黒に日焼けした顔で話すのは川西市青年営農クラブの岸上昭洋さん(40)。久代地区で近郊農業を営む。

子どもたちのいちじくへの歌をCDに  
「多くの子どもたちは、いちじくを身近に感じ、好きになったんじゃないかな」元緑台小学校長の長船幸夫さん(61)は、当時を思い出しながら話す。平成16年、同校の4年生が、いちじくについて学ぶ過程で、オリジナルの詞を作り、川西市商工会の協力もありCDが完成した。

「いちじくは1日に1個熟すからいちじく、パワー全開」子どもたちの元気いっばいの歌声が、スピーカーの売り場などで流れた。「CDは約150枚作りました。お世話になった人たちに配り、自分の分も持ち帰ったはず。まだ持っているかな」と懐かしそうに長船さんは話す。

「小さいころはあまり食べた記憶がないですね」と真っ黒に日焼けした顔で話すのは川西市青年営農クラブの岸上昭洋さん(40)。久代地区で近郊農業を営む。

「小さいころはあまり食べた記憶がないですね」と真っ黒に日焼けした顔で話すのは川西市青年営農クラブの岸上昭洋さん(40)。久代地区で近郊農業を営む。

「小さいころはあまり食べた記憶がないですね」と真っ黒に日焼けした顔で話すのは川西市青年営農クラブの岸上昭洋さん(40)。久代地区で近郊農業を営む。



川西市青年営農クラブの岸上昭洋さん