



パティシエ エス コヤマ
小山進さん

「パティシエ エス コヤマ」のオーナーパティシエ。看板商品の「小山ロール」、他にもチョコレートやマカロンなどがそろった店舗には連日行列ができる。多くのコンクールに出場し、世界中から注目を集める。

お客さんも知るブランド
「川西のいちじくといえば、昔からブランド。多くのお客さまがご存じです。僕自身、自分の作るジャムの中で、一番好きなのがいちじく。本当においしいですよ」
そう話すのは、パティシエ エスコヤマのオーナーパティシエ、小山進さんです。同店では、7年前から川西産のいちじくを使ったコンフィチュール（フランス語でジャムの意）を作っています。
三田市に店を持つと決めた頃から、近隣で栽培されている野菜や果物の生産者とな

産地との距離が生んだコンフィチュール
「川西と三田の距離だと、朝採りいちじくを毎日取りに行くことが難しく、一度にたくさん入荷していません。そんないちじくの鮮度を閉じ込められるのが、コンフィチュール。いちじくは鮮度が命なので、その日のうちに炊

き上げています」
いちじくが届くと鍋で手早く混ぜながら煮詰め、隠し味にゆず果汁を加えています。
「商品が店に並ぶとよく売れていますよ。夏になると生産者さんが『小山さん、いちじくできたで』と声を掛けてくれて、届いたらすぐコンフィチュールにできる。そんなつながりが、瓶の中に詰まっているんです」
近郊ならではの夏の恵み。産地直送の醍醐味です。
早朝から収穫した完熟の果実は、生で食べても、コンフィチュールに閉じ込めても、他にはない味わいをもたらしてくれると小山さんは頷きます。
「もし、毎日手に入るなら、毎日使いたい。そう思える素材です」

一流。パティシエが認める味



interview

川西産を指名買い

大阪や神戸のスーパーなどから、注文を受けて届けています。川西のいちじくの注文は毎日。つまり、多くの店舗で毎日売り切れているってことなのかなと思います。

川西産は、色合いも甘さも他のいちじくと全然違うと聞きます。店頭で並んでいるのを見ると違いは明らか。だから、阪神間のバイヤーさんは、今も昔も、「川西産を出してほしい」と言ってくれるんでしょうね。

取り扱える数は、農家が出荷できた分だけ。注文数が上回り、希望数を届けられないこともあるんですよ。



(株)丸北 丸北地方卸売市場
四方田 政勝さん

新鮮野菜・果物を提供する卸売市場で、久代・東久代地区のいちじくを集荷し、大阪や神戸の小売店へ配達している。

市内外での「川西産いちじく」の評判を聞きました

甘みと香りが特徴

9年前、川西産のいちじくを使ったワイン「川西の朝露」を作ることになり、何度も試作を重ねました。一番こだわったのが、川西産いちじくの特徴である甘み、そして香りをワインにも残すことです。発酵までの作業を極力短縮することで、フレッシュで風味豊かなワインが完成しました。

女性を中心に喜んでいただいております。今年2月に作った分は売り切れているようです。焼酎とブレンドすると、いちじくのいい香りが残るのでお勧めしているんですよ。来年発売したときに、試してほしいですね。



Manzワイン(株)
松宮 剛さん

山梨県のManzワイン「勝沼ワイナリー」で、川西産いちじくを使ったワイン「川西の朝露」を醸造。来年の2月に発売予定。

育てる。作る。食べる。

川西特産いちじく 朝採りの恵み

完熟の状態です早朝に収穫される川西のいちじく
阪神間を中心にその名を知られるまちの特産です
世界で活躍するパティシエが認めるその味わいは唯一無二

その味に惚れた人がいて、守り続ける人がいます
より多くの人に魅力に気付いてもらおうと

加工品の開発も広がってきています

産業振興課 ☎(740)1164

なぜ川西で いちじくなのか

榎井ドーフィン発祥の地

国内で販売されるいちじくの約8割を占める品種「榎井ドーフィン」。約90年前に川西で初めて栽培に成功しました。

県内2位の収穫量、市特産のいちじく

いちじくの栽培は、猪名川流域の良好な土壌に恵まれた市南部地区を中心に広がりました。今から40年前の収穫量は年間約730ト。県内1位を誇っていました。現在は、耕作地の減少などにより年間約400トにまで減少。神戸市に続き、県内2位となっています。

阪神間に「完熟」を届ける

甘みが強い完熟の状態で収穫すると、軟らかさ故に輸送性が低くなり、貯蔵性も低くなります。届けられるのは、大阪や神戸などの大都市へのアクセスが良い川西ならではの。早朝に収穫しているからこそ、その日のうちに新鮮ないちじくを店頭へ届けることができます。



1_畑の横にある納屋の前で父親と選定。サイズをそろえてパックに詰める 2・3_葉や樹液で手が荒れるため、ゴム手袋は必須 4_出勤までの時間を、庭で子どもと一緒に過ごす



本田 修一さん

まちの味を

いちじくが根付くまち

守り続ける

住宅や商業施設に囲まれたいちじく畑には大切に育て、早朝から収穫している人がいます
長い時間、生活と共にあるいちじくを守り伝えていこうとしています

兼業という選択

足首まで漬かるほど水がたまった畑。生い茂る葉を払いながら、わずかな朝日を頼りに熟した実を探します。
東久代に住む本田修一さん、34歳。毎朝、父親と2人でいちじくを収穫。日中は西宮市で放射線技師として働いています。
起床時刻は朝5時。作業着で6時の畑に入ります。「ピークを迎える8月は、毎日この生活です。朝は涼し

interview

甘みは抜群。地元の自慢の味

「トーストに、いちじくをてんこ盛りにして食べる」という人がいるそうなんです。珍しいですが、生でもジャムに負けない甘さがあるからこそ、できる食べ方ですね。
K & Kは、熟れて出荷に向かないけれど甘さは十分ないちじくを生かそうと、農家同士でつくったグループ。生に負けないジャムを作ろうと、試作を重ねてきました。
ジャム作りは全て手作業。川西産のいちじくとレモン汁、砂糖を大鍋で煮詰めます。砂糖はいちじくの甘みに合わせて調整しています。甘すぎるという人もいますが、砂糖を入れることで長期間保存でき、冬でもおいしく食べられます。川西特産のいちじくと共にK & Kのジャムも広めていきたいです。



南部加工グループ「K & K」
穴口 裕美子さん

加茂・久代・東久代のいちじく農家10人で結成した「K & K」で、いちじくジャムを製造。市内JA他で販売している。

いちじくに関する取り組みについて聞きました

90年間積み重ねたこだわり

川西のいちじくには90年の歴史があります。多くの農家が、試行錯誤しながら生産を続けてきたんです。
その一つが堆肥。成分のバランスや肥料をまく時期、独自で追加する肥料などで、育ち方が大きく変わります。研究を重ねてきた結果は、私たちの企業秘密です。市農業振興研究会でも市と協力し、野焼きの低減と循環型農業のため、せん定枝を炭にして土壌改良材にする取り組みを始めています。結果が出るのが楽しみです。
家族で作っていきける家が、年々減っています。それでもおいしいいちじくを育てていきたい。今の川西で朝採り、完熟のいちじくを作り続ける方法を、私たちが考えていかなければいけませんね。



市農業振興研究会
会長 山本 隆孝さん

自身もいちじくを育てながら、いちじくの品評即売会や農林産物品評会などを開催。市内農林産物の振興に努めている。

いとはいえ、シャワーして着替えないと出勤できませんね。早起きは慣れていますが、昼食を取ると眠くなることもあります。毎日熟していくので、一日でも休むと木になっただま腐ってしまいます」
小学校と保育園に通う子どもたちは夏休み。しかし、8月は家族で旅行に出掛けられません。いちじくの収穫が終われば、家族との時間をつくりたいと本田さんは話します。
早朝の収穫が生活の一部
いちじく農家の長男に生まれた本田さん。幼少の頃から、家族総出でいちじくの収穫に向かう姿を見てきました。
当時のいちじく畑の面積は現在の約7倍。祖母と両親に加え、池田市と大阪市に住む親戚も収穫を手伝っていました。5人いても、午前3時には始めなければ出荷に合いません。幼い本田さんは、母親が近くにいないことに気付き、早朝から泣いていたこともあったそうです。
「当時の記憶はあまりありませんが、窓からじっと作業をする両親を見ていたと聞い

祖父、父から受け継いだ畑で いちじくを作り続けたい

ています。出荷作業を終えて、前日に用意したおにぎりを庭で食べていたのは覚えていますが。昔から家族の生活がいちじくに合わせて動いていました。小学生になると畑に出る箱を運び、中学生の頃には収穫を手伝っていました。畑に出るのが当然だったんです。どのくらい熟したら採っていかは、自然に覚えました」
継いだ畑で作り続ける
「いちじく農家に若い人はほとんどいません。その多くはここを離れて暮らしています。私も中学生の頃、家を出て一人暮らしをしたと考えることがありますが。でも、結局しませんでした。やっぱり家が一番いいと思うんです」
祖父から父へ、父から自分へ、受け継がれてきたいちじく。甘いものが苦手な、作りたいいちじくを自分ではあまり食べないと本田さんは笑います。でも、いちじく畑を守っていきたくと話します。
「父と共に、楽しんでいちじくを作っています。自分の子どもたちが『おいしい』と言って食べてくれるいちじくを、これからも作り続けます」



誇るべきブランド

川西の地に定着して90年
先人の試行錯誤が「かわにしの一いちじく」を生み出しました
日もまだ昇らないうちから果実を収穫する生産者
熟した果実を一流のスイーツに仕上げるパティシエ
背負っているのは、他でもない「ブランド」です
ブランドを守るために必要なこと
極上の果実を育て上げ、収穫し、仕上げる
それだけではないはずです

私たちが口にするこゝと―食べること、伝えること

特産の新たな一手

夏に旬を迎える果実
秋を迎えた今でも味わえる方法があります
甘み、風味を生かしたスイーツやカレー
「五つ星ひょうご」にも選ばれた4つの商品を紹介します



チェサピーク
いちじく
ブランデーケーキ
緑台5-1-2 ☎(793)2244



オーブンで焼きたいちじくを
ふんだんに使用したケーキ。
いちじくのつぶつぶした食感
と、1カ月熟成させてしっとり
した生地がよく合います。
コニャックの香りが口いっぱ
いに広がります。

ふわっと香るいちじくの香りが
特徴のサクサクのパイ。大判の
いちじくの葉の形が特徴です。

川西名産ケーキのおおたに
いちじくパイ
栄町3-2 ☎(758)1858

たっぷりのいちじく
から出る甘みと、ス
パイシーな辛さとの
バランスが絶妙。牛
ミンチと玉ねぎを使
用した、さらとした
カレーです。



川西能勢口振興開発
壱熟カレー
小戸1-5-2 ☎(755)1516

赤ワインと砂糖で煮込んで低温乾燥
させた、いちじくのワイングラス。
甘みと風味が凝縮された
逸品です。



イロハジャパン
川西金時いちじく
ワインスティック
一庫3-18-5 ☎(794)9264

ブランド化をめざす

朝採りの恵み

川西産いちじくの証となる愛称
加工品にも利用できます

「完熟」朝採りの味をたくさんの人に知ってもら
うため、栽培成功から90年を機に愛称を募集。27
年に、その特徴を捉えた愛称「朝採りの恵み」に決定
しました。オリジナルのぼりやポスターを作成、また、
8月開催の「いちじく品評即売会」などで使用する箱
にロゴを掲載するなど、PRを進めています。

川西産のいちじく、または川西産のいちじくを使用
している加工品などに、「朝採りの恵み」と記載する
ことができます(要申請)。詳しくは産業振興課へ。
※「朝採りの恵み」は川西市の登録商標です

いちじくの販売

スーパーや百貨店で販売される他、市内の農産
物直売所でも販売されます。旬を迎える8~9月
には川西南部直売所(久代)や農協市場館四季の
郷(多田)、スマイル阪神(伊丹)などに新鮮な
いちじくが並びます。毎年8月中旬にはアステ川
西で「川西特産いちじく品評即売会」を開催。

産業振興課 ☎(740)1164