

# 



じもと せいさん せいさん さくもつ しょうひ はっとしょうひ 地元で生産される作物を、地元で消費する (食べる) ことを地産地消と言います。毎年1月の給食では『安城を食べる月間』として、安城市と きかくの市の産物をたくさん取り入れています。今回はいちじく農家の近藤賢二郎さんにお話をうかがいました。

## 安城市のいちじくの出荷量は全国有数です

## 一文学仕立てとは?

安城市では「いちじく」の木の幹が じめん いちもんじ の どく 地面をはうように一文字に伸ばす独 とく さいばいほうほう おこな 特の栽培方法を行っています。そのしょうか ねん いきっかけとなったのが昭和34年の伊せかんたいふう たいふう き 勢湾台風です。台風で木のほとんどたお が倒されてしまったのですが、倒されひく き ほうしゅうかく なかった低い木の方が収穫しやすく、ひんしつ よ かじつ

ひんしつ よ かじつ いらい いらい いらい 品質の良い果実ができることがわかり、それ以来こうした ひく した さいばいほうほう ていちゃく 低く仕立てる栽培方法が定着しました。



#### ピニールハウス栽培



せいばい てんこう
ビニールハウス栽培は天候による
あんてい
影響を減らすことができるため、安定
できくだもの しゅっか
的に果物を出荷することができます。
いかっかじき たったができます。
出荷時期をずらすことで、普段は食べ
られない季節にも食べることができます。
また、ビニールハウスの中で育なし、なから果物を守ることがで

#### 露地栽培

るじさいばい おくがい はたけ しぜん ちから 露地栽培は屋外の畑で自然の力を りょう さいばい ほうほう くだもの 利用して栽培する方法です。果物には ねんかん しゅうかく しゅん 1年間でもっとも収穫ができる「旬」 じゅん しゅうかく くだもの がありますが、「旬」に収穫する果物は えいようか あじ すぐ る じさい 栄養価や味が優れています。露地栽ばい しゅん かん はこの「旬」を感じられるところが とくちょう あんじょうし ろじさいばい がつじょう 特徴です。安城市の露地栽培は8月上 じゅん がつじょうじゅん しゅうかく 旬から11月上旬まで収穫されます。



## 生產者から一言[



いちじくは「不老長寿の果物」と呼ばれるほど、とても多くの栄養が含まれています。また、生のいちじくはいださり なめ 古触りが滑らかで、とても甘くて美味しいです。みなさんにもぜひ1度、生のいちじくを食べてみてもらいたいですね。

# いちじくのお話



いちじくはアラビア地方が原産地で、日本へは江戸時代初期に中国 から長崎に伝来したと言われています。当初は薬として栽培されていましたが、たくさんとれるようになると、食べるものとして親しまれるようになりました。

安城市では昭和46年頃から、転作を契機に作りやすさと収益性から きゅうそく さいばいめんせき かくだい りんせつ へきなんし にほんゆうすう さんち 急速に栽培面積が拡大し、隣接する碧南市とともに日本有数の産地と なりました。

いちじくには、腸の働きを活発にするペクチンや消化作用を促進する フィシンが多く含まれています。

#### いちじくの入っている 1 月 の給食

ハンバーグのいちじくソースかけ 北部調理場 25 日 (月) なんぶちょうりじょう 南部調理場 28 日 (木)





#### あんきゅークイズ

いちじくを漢字で書くと、次のうちどれになるかな?

A 桜桃 B 甘蕉 C 無花果