



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

広報

# かとり

Katori

平成27年(2015) 6月15日号 No.222

「皮ごと丸かじりがいい」  
ザ・キングが 登場



## 増田 信司さん(扇島)

平成19年、イチジク栽培の先達、佐藤さん(中洲)宅で「ザ・キング」と出会う。

緑色なのに皮ごと食べられて、しかもそれがおいしいことに感動。自分でも作ってみたいと強く思い、稲作と建設の仕事をやめてイチジク専門に転身した。

# カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 2

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

香取市独自のイチジクブランド確立を目指す、「いちじく研究会(平成21年結成)」の現会長でもある増田さんは、同会のメンバーと研究に余念がない。「ザ・キング」にしても、先達の佐藤さん(中洲)から結果枝を分けてもらい、挿し木で増やし、視察にも出かけた。「佐藤さんと県の農業事務所の人と、島根まで行ってね。もっと多くの人にキングを作ってもらえるよう、安定した収穫が見込める栽培方法を模索しているけど、いや難しい。イチジクは寒さに弱く、気温差や、ちょっとした作業のタイミングの違いで実をつけないんだから」研究会でも主流は「ドーフィン」であり、「ザ・キング」の普及は容易でない。遠い目で語る体験談から、並々ならない苦労が伺える。それでも、増田さんは「これからだ」と言いつつ。

今は、加工品開発にも着手している。もぎたてが一番なのは言うまでもないが、長く楽しめるのはうれしい。秋果のイチジクジャムやスムージーのほか、シャーベット風に丸ごと凍らせても美味。増田さんたちの、研究会を挙げての市場拡大へ向けた挑戦は続いていく。

「皮が甘くておいしいんだよ。果実の、つぶつぶの食感もいい。あれは丸ごと食べるからこそだね」  
言われてみれば、イチジクは皮をむいたら果肉がごっそり取れてしまつ。よくある「皮も食べられる」ではなく、「皮がおいしい」とは、「ザ・キング」ならではの。すっきりした味わいも魅力の、この逸品を広めたくて採算度外視で取り組んでいると聞けば、店頭に並ぶ日を心待ちにしているファンがいるのもうなづける。

「あまり出回らず、知ってる人も少ないんじゃないかな」  
確かに、「ドーフィン」「蓬菜柿」など有名な品種の秋果の品種(収穫8月上旬から10月下旬)と比べ、「ザ・キング」は知名度で及ばない。夏果で収穫が7月上旬から下旬と短いため、目に触れる機会が少なく、イチジクとしては小ぶりでも量も取れない。かといって単価が高いわけでもない。秋果のイチジクも手がけている多忙の増田さんが、なぜ、ひときわ手間のかかる「ザ・キング」にこだわるのか?

まだ熟れていないように見えて、実は完熟している、そんなイチジクがある。教えてくれたのは農家の増田さん。「ザ・キング」という夏果の品種で、店頭に並んでいる、あの緑色が食べごろ。見慣れないだろうから、スーパーでPRを兼ねた試食をやってもらったら、緑色のみかんと間違われたみたい(笑)。「一口食べると見た目のイメージとかけ離れた甘さに皆さん驚く。あと、やっぱり珍しがられるね。果肉が赤いので皮とのコントラストが鮮やかだつて」  
だが緑色のイチジクは、毎年安定して収穫するのがとても難しい、デリケートな品種だと話す。



## ザ・キング

道の駅水郷の郷さわら、道の駅くりもと、直売所で購入できます。秋果の完熟イチジクの摘み取りは8月から9月までで要予約。(増田農園 ☎090-3202-4347)  
▶秋果の「いちじくスムージー」(佐原駅前水郷佐原観光協会)

- 02 変わります! 介護保険
- 03 乳がん検診
- 03 学校等適正配置計画実施プラン第1次改定版を策定
- 07 B&G海洋センタープールがオープン

香取の逸品 KATORI