

夏の味覚を一足早く

全国一のイチジク産地 J A あいち中央管内で

ハウスイチジク収穫本格化！

【4月中旬／安城市内で収穫風景を紹介します】

J A あいち中央いちじく部会（部会長：杉浦敏美）では、4月下旬からハウスイチジクの収穫が本格化します。愛知県のイチジク収穫量は全国シェア率約17%で、都道府県別第1位（平成27年産特産果樹生産動態等調査より）。中でもJ A あいち中央管内は愛知県内一の産地です。今年は玉つきが良く、味も見た目も最高のイチジクを出荷できます。

部会では、本来、夏の味覚であるイチジクをハウスで加温して栽培することで、春からイチジクを味わうことができ、ハウス栽培と露地栽培を組み合わせることで、長期間にわたる出荷を可能にしています。この時期のイチジクは、主に贈答品用に使われ、関東・中京・北陸地方に出荷しています。

J A あいち中央いちじく部会

- 部 会 員：162人（うち、ハウス栽培は21人）
- 栽培面積：28ha（うち、ハウス栽培は3.3ha）
- 出 荷 量：約410t（うち、ハウス栽培は約78t）
- 流 通 先：関東を中心に名古屋や岐阜、北陸の市場へ出荷
- 収穫期間：ハウス栽培は4月上旬から8月中旬
（露地栽培は8月上旬から11月上旬）

<今年の生育状況>

生育期間に病害虫などの被害もなく、味も見た目も高品質のイチジクの出荷が期待されます。



《メディア対応日》

■日時：2021年4月中旬／時間未定

■場所：未定

※当日は、生産者のハウスでイチジクを収穫する様子をご紹介します。

※イチジクは皮が薄くデリケートなため、一つ一つ手作業で丁寧に収穫します。

※イチジクに触れると、かぶれることがありますので、取材の際には長袖でお越しください。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

J A あいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

TEL:0566-73-5504／携帯:080-3667-3853／E-mail:kouhou@jaac.or.jp