



川西のいちじく

● 川西市

100年の歴史を持つ、いちじく現代品種のふるさと、川西市。木に成ったまま、ぎりぎりまで完熟を待ち、早朝、暗いうちから収穫する。暗闇でもぴかっと光る色艶が、いちじくからの「完熟したよ」のサイン。

大阪市内から車でも電車でもぴゅつと30分ほどの川西市南部。県道や国道をちよつとそれと細道へ入ると、いちじく畑がそこにもここにも、住宅や工場に囲まれるように点在しているのに驚く。「川西市では南部の久代、加茂地区を中心に、約100戸の農家が計12haの畑でいちじくを栽培しています」と川西市市民環境部・産業振興課の森本龍昇さん。

いちじくは旧約聖書にも登場し、最古のフルーツともいわれる。世界には多くの種類があるが、日本で栽培されるいちじくのほとんどが、「榊井ドーフィン種」という品種。今から99年前、この榊井ドーフィン種が初めて栽培された地こそが川西市なのだ。

「猪名川沿いの土壌は水はげがよく、古くから果樹栽培が盛んでした。そこへ北米からいちじくの苗木を持ち帰った榊井光次郎氏が、栽培に適した場所を探してたどりつき、川西市内の前川友吉氏とともに大正14(1925)年、栽培に成功誕生したのが榊井ドーフィン種です」と森



えんじ色といっているほど濃い赤じくじくじくと光る完熟のいちじく。いちじくの木には6月ごろから500円ほどの小さな緑の実が付き始め、夏になると下から順に熟していく。いちじくの木は根が浅く雨が降らなければ2〜3日に1度は水をやる必要があります。から畑まで水路が引かれています。

久代地区でも最も広い、7反半あるという、西田家のいちじく畑。見渡すかぎりいちじくの木が植えられており、「何本あるか数えたことがないので、わからないんです」(西田さん)。近年、川西市のいちじく畑は減少傾向だが、小さないちじく畑は南部地区に点在する。



西田穂美さんのいちじく畑
川西市東久代
川西市市民環境部・産業振興課
川西市中央町12-1
TEL 072-740-1164



つやつやの完熟いちじくがたっぷりのった「いちじくのタルト」。「川西名産ケーキのおおたに」のケーキは、甘さ控えめで、優しい味わいが特徴。「生クリームは、北海道産の低脂肪のものを使っていますから、あっさりしています。生クリームはフルーツの甘みを引き立たせる脇役。いちじくが主役のケーキです」と大谷さん。

軽やかな生クリームと完熟いちじくの甘みが相性抜群の「いちじくのショートケーキ」。「いちじくのクレープ」には、いちじくが生クリームとともに包み込まれている。*フレッシュいちじくを使った生ケーキは、いずれもその年のいちじくの収穫期に準じて終了します。

写真左上の「いちじくのバウンドケーキ」は、セミドライのいちじくが贅沢に練り込まれた人気商品。凝縮したいちじくの葉を自然な甘さが楽しめる。いちじくの葉をデザインした「いちじくのパイ」(写真下)は、サクサク感がクセになりそう。「いちじくのジャム」(写真右上)は、いちじくにレモンと少しの砂糖を加えただけのいちじくそのものの味。



「完熟を朝採りし、すぐに神間のスーパーに出荷できるのが、都市に近い川西市の有利な点です」と川西市産業振興課の森本龍昇さん。いちじくは市内の川西市南部農産物直売所(四季の郷・伊丹市の「スマイル神」)でもシーズン中販売される。



「今日採っても、明日もまた赤いきれいな実がつけてくれるのが楽しい」と西田さん。10月に入ると熟すのに時間がかり収穫は1日おきになるが、「秋の終わりにはそのままでジャムのような甘さになります」



バックに詰めて出荷される「川西のいちじく」(写真上)。川西の朝採り完熟のいちじくは、甘くてとろっとした舌ざわりなのに、プチプチした食感が楽しい。すーっと身体に染み入るようなみずみずさで、いくつでも食べられそう。

本さん。川西産の榊井ドーフィン種は、栽培のしやすさもあって全国でつくられるようになり、日本でいちじくといえば榊井ドーフィン種ともいえるほどポピュラーな品種になった。「川西は、いちじくの現代品種のふるさとですね」(森本さん)。「川西のいちじくは木に成ったまま完熟させて、おいしきのピークに収穫します。甘みがぜんぜん違いますよ」というのは川西市東久代で、3代続くいちじく農家の西田穂美さん。結婚以来、義理の父のもとでいちじく栽培を学び、約30年になる。

8月初旬から10月末ごろまでの収穫期、西田さんら川西のいちじく農家にとつて、ヘッドライトは必需品になる。まだ暗い早朝4時から収穫を始めるからだ。「畑のまわりは街灯もなく、ヘッドライトがないと真つ暗なんです」。7時ごろまで収穫したら、いちじくを箱に詰め、7時半には出荷場へ。市内や阪神間のスーパーが開店するころには、もぎたてのいちじくが並んでいるという寸法だ。

1日に1つ熟すからいちじくと呼ぶ、との説がある。西田さんはいちじく畑を歩きつつ、二つひとつのいちじくの実に優しい視線を向けながら「あの実は明日の朝に採れますね」などとつぶやく。その実はかなり赤く色づいているが、今日ではなく、明日採るといふ。どのように見極めていくんだらう。「いちじくは完全に熟すと、ぴかっと光るんですよ。濃い赤に色づくだけでなく、艶が出て光ってくるんだ」

川西の完熟の朝採りいちじくに惚れ込んで、川西いちじくをウリにしたケーキ屋さんがある。創業1996年の「川西名産ケーキのおおたに」。地元のお客さんがひっきりなしに訪れる、川西市に愛される名店だ。パティシエの大谷一彦さんは、「甘みがのった最高の状態の完熟いちじくをそのままケーキにしています」。いちじくがゴロゴロとデコレーションされたタルト、いちじく1個相当を包み込んだクレープなど、ジュシーないちじくが惜しみなく使用されている。

大谷さんは、「地元の方が川西自慢をしてもらえるお菓子をくりたい」と手土産にぴったりの川西のいちじくを使ったスイーツも次々に展開。いちじくのパウンドケーキ、いちじくのパイ、いちじくのマカロン、いちじくの生キャラメル、いちじくの生チョコレートなど約10種類。どれもこれも、技と工夫が凝らされた川西いちじくへの愛があふれる逸品揃いで、これらはいちじくの旬の季節が終わっても、年中、楽しめるのだからうれしい。

来年、「榊井ドーフィン種」は誕生から100年を迎える。100年前の先人の努力、そして、その味を愛情を持って引き継ぐ人たちがいて、川西のいちじくを私たちが今、味わえるのだとあらためて思う。

です。なんと、いちじく自らが『採つてね』と光ってサインを出すらしい。明日収穫予定と見立てたさきほどの実は、赤く色づいているが、うっすら白いベールをかぶつたようなマットな質感で、確かに光ってはいない。

「完熟のもうひとつの見極めは、手の感触です。いちじくが赤いな、光っているなと思つたらそつと手にとつて、硬さ、やわらかさの感触を確かめて、『よし』と思つたらもぎ採ります」。「その感触だけではどう伝えたらいいのか難しいですね」。だけどね、と西田さん。「私たち人間が朝の収穫で見逃した完熟のいちじくは、ちやっかり鳥がつついて食べるんですよ。明日収穫する予定の完全に熟していない実は食べません。なんで鳥はおいしい実がわかるんですかって思います(笑)」

最盛期の夏のいちじくはさつぱりと後味のよい甘み。秋が進むと収穫する数は減るが、甘みがぐぐつと増してとろつと濃厚な味に変化していく。そして10月いっぱい収穫は例年、終了。ただ農家の作業は終了ではない。冬には、その年に伸びて実をつけた枝をすべて剪定する。春、また新芽がいくつも出てくるので、伸ばすべき新芽新しい枝だけを残すように「芽かき」をする。芽かきは、枝が伸びたときの日当たりのバランスなどを考慮するほか、この時に残した枝数が次の収穫量や実の大きさを左右するので、重要な作業だ。

「西田穂美という私の名前、旧姓も嫁ぎ



川西名産 ケーキのおおたに
川西市栄町3-2
TEL 072-758-1858



店名の正式名称は、「川西名産ケーキのおおたに」。「店名にあえて(川西名産)と冠することで、いちじくにこだわっていることをわかってもらえら」と大谷さん。

