

大粒イチジク 200141155

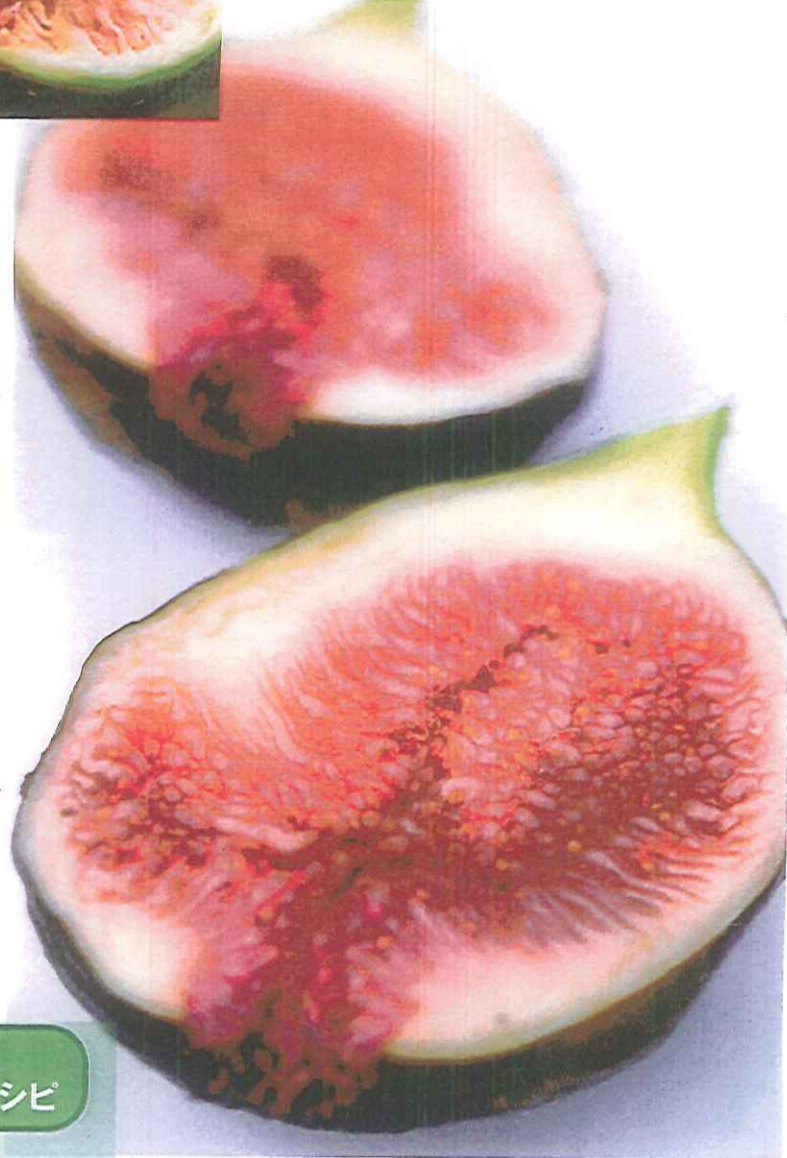
果実 美実 ③



右&左・フランスの白イチジク「パナーネ」は、日本のスーパーでもよく見かける「樹井ドーフィン」と比べると、やや細長い形が特徴。その名のとおり、バナナに似たネットリ、やわらかな食感と、濃厚な甘みで、秋になる実は特に甘いのだとか。寒さにも強い品種なので、今後、成田の畑はパナーネをメインにしていく計画もあるそうです。



上・安全性の高い、美味しい農産物の生産にこだわる生産者連合「デコボン」の代表・井尻弘さん。志を同じくする約80の農家とともに、独自のマーケットを開拓しています。合言葉は「農業を楽しく、面白くする」。右下・早起きのキジに食べられてしまったイチジク。動物や虫の害は、減農薬栽培ゆえの悩みでもあります。左下・1枚の葉に1個の実がなり、下から順に、2〜3日に1個ずつ熟していきます。



皮ごとサクサク食べられる。ずっしり中身の詰まった、大粒イチジク

「チャオベッラ」島田シェフが大ブッシュにする生産者連合「デコボン」井尻さんのイチジク、いずれ日本を制すかも!?



お取り寄せしたら、島田さん直伝簡単レシピ

イチジクとフルーツマトのブルスケッタ
 ①皮をむいたイチジク1個、フルーツマト1個、モッツアレラチーズ1個をすべて1cm角に切る。②蜂蜜小さじ1、塩少々、レモン汁小さじ1/2を加えて、ざっくりと和える。③1cm厚さにスライスしたパゲット4枚に②を均等にのせ、黒こしょうをかけ、トースターで3分ほど焼く。



自然派イタリアン 島田伸幸シェフ
 キュイジーヌ・ナチュラル(自然な料理)をメインテーマとし、お店ではもちろん、料理教室などでもイタリアンベースのオーガニック料理を提案しています。●チャオベッラ 東京都港区六本木7-19-1 ☎03-3479-0046 ⑨12:00〜13:30(L.O.)、18:00〜21:30(L.O.)、日曜〜21:00(L.O.) ⑩月曜、火曜のランチ休

日本でもっともポピュラーな品種「樹井ドーフィン」ですが、井尻さんのドーフィンには、スーパーなどで見かけるものよりひとまわり大きく、ずっしり重い。実に農業はついていないので、ざっと洗って皮ごと食べられます。「レタスなどと一緒にEXバージンオリーブ油と塩、レモン、黒こしょうをかけて、サラダのように食べても美味しい」と島田シェフ。

「千葉県成田市にはほぼ無農薬のイチジクを育てている方がいる」と教えてくれたのは、「チャオベッラ」の島田シェフ。それが、80からの専業農家が加盟する生産者連合「デコボン」代表・井尻弘さんの畑でした。今年は大粒な実がしっかりとついでよかったです。今年と違ってただけ、朝、畑に行くときジグがうちのイチジクを食べてた。キジとの戦いは、もうしばらく続くかな」と笑う井尻さん。これまでも寒さで木がほぼ全滅したり、カミキリ虫に食い荒らされたりといった困難に見舞われながら、なるべく農薬は使いたくなかったといいます。「カミキリ虫対策で、最小限の殺虫剤を木に注射したけど、ほかは何も。やっぱりフルーツは丸ごと食べたほうが美味しいからね(笑)」。



「デコボン」のイチジク◎お取り寄せ情報はP.166へ