

令和7年9月19日

濃厚な甘さ 旬の果実！ イチジク収穫最盛！！

川崎市内で「イチジク」の収穫が最盛期を迎えます。ＪＡセレス川崎の大型農産物直売所「セレスモス」や生産者の直売所などで販売が始まり人気を集めています。このたび、生産者に協力を依頼し、収穫現場をご案内いただける機会を設けましたので、ぜひ取材いただき、完熟またはそれに近い状態で味わう濃厚で甘いイチジクを紹介いただければ幸いです。

「イチジク」について

イチジクは、品種によって夏果と秋果とに分かれ、旬が2回ある品目です。現在、旬を迎えている秋果は夏の日差しをたっぷり浴びて糖度が高いとされています。アラビア半島が原産とされ、上品な甘みとやわらかな酸味は、果糖とクエン酸がもとになっています。イチジクの葉をアダムとイブが身に付けていたというほど、古くから栽培されている果物です。実の中で花が咲き、外からは見えないことから漢字では「無花果」と書きます。

「令和4年度川崎市実態調査」によると、イチジクの市内延べ作付面積は26・81㌥で収穫量は368㌥。主にセレスモスや生産者の直売所で販売されています。市場流通を想定していない市内のイチジクは木になっている状態で完熟を待ち、収穫後に時間をかけずに販売されます。柔らかく熟した実は保存に向きませんが、品種によっては20度近くの糖度となります。



市川 進さんについて

今回ご協力いただく市川進さんは、約1畝の畑でイチジクのほか、ブルーベリーやブドウ、キウイフルーツなど季節の果物を生産し、セレスモス麻生店で販売する農家。就農8年目で、父から引き継いだ畑を果物好きが高じて果樹園化しています。イチジクは、「樹井ドーフィン」「バナーネ」「蓬萊柿」などから栽培を始め、種苗会社のカタログから「面白そう」「おいしそう」と思った品種を続々導入。「ブラウンターキー」「ブリジャソットグリース」「ルーージュボルドー」など海外品種も積極的に取り入れ、現在15品種を栽培しています。品種に応じて開心自然形や一文字仕立てに整枝し、品質や収量の向上に努めています。

【取材ご案内】

日 時：令和7年9月24日(水) 10時開始

取 材 先：市川 進さん(68)

集合場所：川崎市麻生区黒川1921



市川進さん



地図QR

※お車でお越しの際は、取材申し込みの際に申告ください。
庭先に停めさせていただく予定ですが、許容範囲を超える場合、集合場所を変更します。

内 容：2時間ほどお時間をいただき、収穫の様子を撮影させていただき、他、栽培における工夫や苦労、やりがいなどの質問・取材にご協力いただきます。
当日は、ＪＡセレス川崎 経営企画部広報課の職員も同行します。

【お問い合わせ・取材のご連絡について】

※取材をご希望される場合は、事前にＪＡセレス川崎広報課までご連絡願います。

◆お問い合わせ先

セレス川崎農業協同組合本店 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 担当：高松