

**【収穫時期】**

8月中旬～10月上旬

【市内の主な産地】

児島塩生地区、玉島地区

倉敷市農林水産課 **検索**

**【品名】****無花果（いちじく）****【科】**

クワ科

【概要】

いちじくには、西洋いちじく（ますい栞井ドーフィン）と日本いちじく（ほうらいし蓬萊柿）があります。西洋いちじくは、赤褐色で大ぶりで、果実の甘みは中位で酸味が少なく、外観、日持ちが良い品種です。日本いちじくは黄緑色で少し小振りですが、甘みの強い品種です。

【ルーツ】

原産地は西アジア（亜熱帯の半砂漠地帯）で、本格的な栽培は児島地区では昭和20年代から、玉島地区では昭和40年代から始まりました。

知っとく情報

◎ 選び方

- ・表面に傷がなく、ふっくらしているものが良く、おしりが星形に割れているものおいしいといわれています。

◎ 食べ方

- ・基本的に傷みやすい果物なので、早めに食べましょう。保管する時は、ビニール袋に入れて、野菜室へ入れて保管してください。
- ・薄い皮をむいて実をほおぼると、果肉の甘みとプチプチとした食感が口の中に広がります。
- ・生食が一般的ですが、日持ちしないので余ったら砂糖で煮てジャムにするのがおすすめ。

◎ うんちく

- ・いちじくの葉は大きいから、葉1枚で1個の実が育ちます。
- ・いちじくの漢字「無花果」は、花なしで実るくだものという意味です。しかし、花は外から見えないだけで、果実の中の肉厚の白い内壁にたくさんの花をつけて咲きます。
- ・いちじくは、茎や葉から白い汁が発生します。この汁を口にすると、シビレを感じる場合があります。これは、白い汁に含まれるタンパク質分解酵素（フィシン）の影響です。いちじくの果実もこの酵素を多く含んでおり、肉を柔らかくするため、ステーキ等の肉料理に使うと柔らかくなります。

☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

