

## 親子でイチジクの生産・加工・販売に取り組む

～加工部門によりイチジクを無駄なく活用～

一宮市 大島千恵子（おおしまちえこ）さん  
イチジク・露地野菜

【平成23年4月11日掲載】

一宮市でイチジクの生産・加工・販売と、露地野菜を生産している大島千恵子さん（写真1）を紹介します。

大島さんは、これまで一宮市女性農業会議会長や、愛知県農村生活アドバイザー協会会長を始めとする女性団体の役員や、各種委員を歴任され、女性農業者の社会参画の先駆けとして貢献されています。また地域の仲間とともに、荒れた耕作放棄地を花畑に変える活動を行い、これを小学校との連携で、食農教育にまで発展させています。この他、真清田神社門前朝市を立ち上げ、活動の運営等にも取り組まれています。

これら農業・農村振興に尽力された功績により、平成22年度、財団法人愛知県農業振興基金の「あいちアグリアワード（農業・農村振興部門）」を受賞されました。

### 1 イチジク生産の始まり

大島さんは、露地野菜農家のご主人と結婚されてから、野菜栽培を中心に農業に携わるようになりました。しかし、平成8年、家族労力の低下により規模の縮小を余儀なくされ、「今まで守ってきた農地を荒らすのは心がとがめる、これで農業を終わりにしたくない。」と危機感をつのらせていました。

そんな中、長女的美智子さんが就農することを決意しました。以前からイチジクが将来有望な作物だと感じていた大島さんは、美智子さんとともに、イチジクを生産を計画しました。まずはイチジクの売り先について、市場関係者にアドバイスを受けながら準備を始め、その後、生産方法・加工方針・流通先を自ら決定し、2年後の出荷に向け、イチジクを10a植栽しました（写真2）。

栽培技術の習得は、農業改良普及課の普及指導員から指導を受けたり、自ら先進地へ赴き、技術を磨き、施設の組み方についても勉強したそうです。

### 2 朝採りイチジクを消費者へ

徐々にイチジクの規模を拡大し、現在では梶井ドーフィン、サマーレッドなど5品種を導入（写真3）、面積は30aとなり、年間8トン生産して



写真1 大島千恵子さん（右）  
美智子さん親子



写真2 イチジク生産ほ場



写真3 イチジク5品種

います。生食用果実の収穫・販売は、8月～11月と長期にわたっています。

販売先は、浮野養鶏組合直売店「うきうき村」、真清田神社門前朝市、地元百貨店やスーパーを始め10か所へ出荷しています。午前5時～8時の間に朝採りしたイチジクを開店時間に店頭へ並び、待ち望んでいる地元の消費者へ届けています。

大島さんは「うちのイチジクは高品質と完熟にこだわり差別化した商品である。値段を自分で付けられることが魅力。」と語っています。

### 3 加工によりイチジクを無駄なく活用

「加工部門は、経営上の強み。生食用としては小さい物や大きすぎる物、傷がついた物などを加工用に回すことで、イチジクを無駄なく利用でき、収益につなげることができる。」と語る大島さん親子。平成10年に加工施設を建設して以来、ジャム、グーラッセ、コンポートなどの加工品の開発、製造販売をして、生食用のイチジクとともに好評を得ています（写真4）。実際、グーラッセをいただくと、ほどよい甘みと食感が楽しめました。

加工作業の強い味方は、平成21年に農業分野では県内で初めて導入した、IH（電磁誘導加熱）により鍋を直接加熱して温度調節、攪拌を自動で行うIH式煮練攪拌機で、これにより賞味期限の延長と省力化を実現しています（写真5）。

### 4 将来の夢

大島家の食卓での話題はいつもイチジクの事ばかりだそうです。時には千恵子さんのご主人、美智子さんのご主人もイチジクの手伝いをされ、家族中で頑張っておられるとのこと。イチジクを始めたことにより、家族の絆がより強固なものになったのだと感じました。

今後の展望についてお聞きしたところ「魅力的な農業を続けていきたい。時には、問題が発生すると思うが、やっていたらなんとかなる。その都度、対策を立てて乗り越えていきたい。」と笑顔で語っていただきました。

さらに「将来の夢は、自分たちが作った商品を、自分たちの手で売りたい。そのためには自らの店を持ちたい。」とのことでした。

また「小学5年生の児童に対する大豆栽培、豆腐、味噌づくりなどの食農教育や朝市活動についても継続していきたい」と地域活動にも意気込んでおられました。



執筆：農業経営課

取材協力：尾張農林水産事務所農業改良普及課