

「NHK食べ物一直線」抜粋

2010年10月10日（日）今週の一直線

佐賀 唐津市発

「いちじく」



佐賀県唐津市で栽培されるフランス原産のいちじく、ピオレソリエス。表面の濃い紫色と、実の中の鮮やかな赤色が目を引きます。糖度は高いもので20度もあり、濃厚な甘さと独特の食感が楽しめます。しかし栽培は簡単ではなく、木を植えただけでは実が付きません。さらにピオレソリエスの実は熟すスピードが速く、収穫にはタイミングを見極める技術が必要です。木を育てる段階から実を収穫するまで、一切気が抜けません。苦労の末、今では年間2トンを出荷しています。ピオレソリエスを使った様々な加工品が作られるなど、地域でも注目を集めています。



富田 秀俊さん (60)

佐賀県唐津市浜玉町で、12年間にわたってフランス原産のいちじく、ピオレソリエスを栽培してきました。栽培が難しいピオレソリエスですが、甘い実をたくさん収穫するために日々努力を続けています。

その1



甘い実を求めて畑をくまなく探す

ピオレソリエスの実はいちじくの中でも特に速く熟し、甘い状態の期間はわずか半日。富田さんは見た目と触った感触で熟し具合を判断しています。わずか半日でも熟し具合が進むので、1日2回畑に出て、全ての実をおいしい状態で収穫できるように努めています。

その2



根を切ることで、実をつけさせる

栽培を始めて数年間、木は枝を伸ばすばかりで全く実をつけませんでした。そこで富田さんは木の周りを掘り返し、栄養を蓄えている根を切りました。栄養を奪われた木は命の危機を感じ、子孫を残そうと実をつけたといいます。今では根の切り方を工夫することで、多い木では1500個の実がついています。

その3



地域の特産品にするため、奮闘する

今、ピオレソリエスは地域に浸透しつつあります。地元直売所ではすぐに売り切れ、実をまるごと使ったパンや羊かんを作る店も現れました。さらに富田さんは地元農家に畑を見せ、栽培方法を教える活動も始めています。地元の特産品にできるかどうか、富田さんの挑戦が始まっています