

施設名：JA 福岡京築・パッション

産品名：とよみつひめ

イチジク界のお姫様！

京築生まれのプレミアムイチジク「とよみつひめ」

ルビーのように美しい赤色の実と、肉厚で食べごたえのある白い果肉が特徴の「とよみつひめ」は、平成18年に誕生した、福岡県が誇るプレミアムイチジク。

桃や梨の糖度が12～13度のところ「とよみつひめ」の糖度はナント17度。キュートなその名は、開発地である「福岡県農業総合試験場 豊前分場」の豊（とよ）と、芳醇な蜜（みつ）に由来しており、群を抜く甘さと上品なルックスで、まさにイチジク界のお姫様と言える。



↑はじめた「とよみつひめ」。おしりの部分から徐々に赤く染まっていく。今年
は天気が良かったため、糖度は高いが、果実は小さめ

美味しくて栄養満点だから女性や子供にも人気！

イチジクの概念を変えたとも評される「とよみつひめ」。豊前市の生産者・谷口さんに美味しい食べ方をお聞きしてみると、一番はやはり生食だそう。その他にも、皮付きのまま冷凍してシャーベットにしたり、衣をつけて天ぷらにしたり、サラダに入れて生ハムと食べても美味しいのだそう。

クリーミーな食感や香りはまるでメロン。後味がさっぱりしているので、いくらでも食べられる。更に、ペクチンやカリウム、マグネシウムなどのミネラル

ルが豊富なのも嬉しいポイントだ。



↑食物繊維も豊富で美容に良いとされる「とよみつひめ」は女性やお子さんにも人気。「たくさん食べて欲しいです」と谷口さん

私たちが普段、イチジクの実として食べている部分は、花托（かたく）にあたる部分。無花果と書かれる理由は、花の部分が外から見えないため。イチジクの花は実の中に咲き、プチプチとした部分は種子なのだ。

「とよみつひめ」は、一般的なイチジクの品種「蓬莱柿」に比べ、種が少なく実の部分が多いため、イチジクが苦手な人も食べやすい。しかも中心部分に空洞がなく、実が詰まっていてとてもジューシーだ。



↑農園で採れたてをいただいた。果皮が薄いため、皮ごと食べてもおいしい！

雨の日も風の日も、大切に育てられている「とよみつひめ」

「とよみつひめ」の栽培は一般に「一文字仕立て」と呼ばれる方法で行われる。1本の木から太い枝2本をT字に伸ばし、そこから生える新しい枝を、左右に合計20本、垂直に伸ばしていく方法だ。そうすることで剪定作業に迷うことがなく、低木で栽培できるため、収穫やその他の作業が正確に行えるようになるという。

最も忙しいのは収穫の時期だが、木の剪定や不必要な芽を摘み取る「芽かぎ」と呼ばれる作業など、1年を通じて大切に育てられている。



↑地面から枝の先端までは約 2m ほど。それ以上伸びないように剪定を行っている

8月から本格的な収穫シーズン到来



↑収穫可能な状態の果実。表面に張りがでて全体が赤紫に色づき、おしりの部分が少し割れてきている

小さく膨らんだグリーンのが、まんまるになって赤く色づき、付け根まで柔らかくなってきたら、おいしく出荷できるサイン。「とよみつひめ」の収穫は、8月にスタートし10月末頃まで行われる。

この時期農園では毎日早朝、収穫が行われている。さらに最盛期を迎える9月は、朝夕2回行われることもある。気温が上がらない時間帯に収穫する理由は、果実が熟を持つと傷みやすくなるため。毎日収穫するのは、熟した果実を放置すると、病気の原因に繋がるためだそうだ。



↑果実全体を軽く握り、茎のところからひねるようにすると、果実を傷つけずに収穫できる

収穫された「とよみつひめ」は、JA や全農を通じて全国各地に出荷される他、地元のふれあい市や、築上町物産館メタセの杜などの道の駅でも販売される。生食用のほか、ジャムなどの加工品も好評だ。

さらに近年、「とよみつひめ」のおいしさは、菓子職人にも注目され、和菓子店や洋菓子店では、ケーキやタルト、饅頭などのスイーツにも利用され、上質なブランドイチジクとして、地元の人にも認知され、人気が高まっている。

「とよみつひめ」を使用したスイーツを堪能しよう

宇島駅より徒歩 10 分、かわいい三角屋根が印象的な「パティスリー・パッション」は、創業昭和 30 年の老舗和菓子店「武蔵屋」に隣接する洋菓子店。



↑「武蔵屋」の 3 代目オーナーが、平成 9 年に洋菓子店をはじめ、和洋両方のお菓子が楽しめるようになった

お菓子づくりのテーマは、生産者の顔が見える食材や地元産の食事を使用した「体に優しいお菓子」。天然の素材で、添加物や着香料などを極力使用せず、甘さを控えた体にやさしいお菓子で、地域の方に愛されている。



↑吹き抜けの天井で開放的な店内。生菓子の他、季節の焼き菓子も豊富に揃う

店内のショーケースにズラリ並ぶのは、季節のフルーツを使った生菓子。なかでも人気は、フルーツがたっぷりのったタルトで、8月下旬から9月いっぱい

まで販売される「とよみつひめ」を使った「無花果のタルト」は、期間限定とあって楽しみにしているファンも多い。



↑ショーケースから好きなケーキを選び、併設のカフェコーナーでいただくことも可能。ホットコーヒー・ホット紅茶とのケーキセットは550円とお得

お菓子づくりに適したイチジク「とよみつひめ」

以前は「蓬莱柿」のタルトを作っていたオーナーが「とよみつひめ」を使うようになったのは、「とよみつひめ」が品種登録された翌年のこと。知り合いの農家の方が「新しい品種ができたから食べてみて」と譲ってくれたのがきっかけだった。

初めて食べた「とよみつひめ」は「蓬莱柿」よりも果肉質が多く、甘みが強いという印象だったという。なによりもそのクリーミーな口当たり感動した。「黄みがかかった果肉や種の部分の朱色も上品で、見た目も美しい。これはお菓子に向いていると思いました」。



↑アーモンドクリームを使った香ばしいサクサクのタルト生地に、カスタードクリームを絞り、「とよみつひめ」をたっぷりとのせた「無花果のタルト（330円）」

また、8月下旬に採れた初ものの「とよみつひめ」を使った「コンフィチュール」も評判が高い。農協を通じて仕入れた14キロの「とよみつひめ」を、芳醇な赤ワインで焦がさないように煮詰め、1回に200瓶を仕込む。果肉感を残すため丁寧にコトコト煮込むのがポイントだそう。



↑「とよみつひめ」の果肉がゴロッと1つ分入っていて、食感も楽しめる

一瓶あたりの糖度約 56%と、甘すぎないため食べやすく、イチジクとワインの風味が口いっぱいに広がり、みずみずしい果汁が溢れる。そのまま食べても美味しいが、アイスクリームやヨーグルト、パンなどにのせてジャム感覚でいただくのもいい。



↑この時期限定の人気商品「とよみつひめのコンフィー（一瓶 100g 380 円）」は、店内での販売のほか、道の駅などでも販売されている

イチジクの他にも、豊前棚田柚子を自社加工して使用したお菓子や、旬の時期だけは豊前産のイチゴを使用するなど、極力地元のものを使用していきたいとオーナー。「お子さんからお年寄りの方まで、安心して食べていただけるお菓子をつくるのが、地域の農業を応援することに繋がると嬉しいです」と語る。



↑武蔵屋・パッション両店の3代目オーナー金光さん。お店でコンサートを開催したり、道の駅でのイベントに出店したり、地域密着で精力的に活動してい

る

フルーツの産地「京築」で旬を味わおう！

「とよみつひめ」をはじめとするイチジクの他にも、京築エリアは、りんごや梨、桃やぶどうなど、フルーツの生産者が多いエリア。フルーツ狩りを行う果樹園や、旬のフルーツを扱う道の駅も多数ある。四季折々のフルーツや加工品、スイーツなどを求めて、京築をめぐるのも楽しいかもしれない。

※表記の料金はすべて税別。取材時のものになります。

DATA

JA 福岡京築

住所：福岡県行橋市西宮市 5-11-1

TEL:0930-24-2961

FAX:0930-24-6827

武蔵屋・パティスリー・パッション

住所：福岡県豊前市赤熊 1363-10

電話：0979-83-2575

時間：9:00～19:00（武蔵屋） 10:00～19:00（パティスリー・パッション）

休み：水曜日（祝祭日の場合は営業）

席数：16席

駐車場:あり

交通：JR 宇島駅徒歩 10分

（取材日：2018年9月7日）