



写真提供:愛知県農林水産部園芸農産課

	1
いちじく	
ヒント 1	漢字で花のない果(実)と書きます。
ヒント 2	果実を半分に切ると赤い粒々がいっぱい詰まっています。
ヒント 3	枝からもぎとると白い樹液を出します。
主な生産地	安城市、碧南市、常滑市、西尾市、豊田市、知多市
旬	8月~10月
全国生産量順位 (全国シェア)	1位(17.8%) 平成26年産データ
特物	いちじくは、漢字で「無花果」と書くが、花がないわけではない。いちじくは実の中に小さな花をつけるため、外からは確認できない。果実を半分に切ると、赤い粒々がたくさん詰まっているのが花である。いちじくは、花の部分によって独特の食感を生み出している。 アラビア原産で、6000年前には栽培が始まっていたと言われる。日本へは江戸時代に長崎から入ったが、初めは薬用であった。愛知県で本格的に栽培されたのは、昭和40年代。旬は夏であるが、露地物が10月ぐらいまで出回っている。(ハウス5~7月、露地8~10月)
代表的な料理・食べ方	そのまま食べてもおいしいが、クリームなどとの相性も良いのでタルトに仕上げたり、ピューレ状にしてソースやシャーベット、寒天ゼリーなどにしてもおいしく食べられる。
栄 養・効 能	カリウムを多く含むため、血圧を下げ、利尿作用がある。また、たんぱく質分解酵素があるため消化を助け、食物繊維も多く、便通をよくする。