



# 美味しいいちじくを 食べてもらうために…

高崎 進

聞き手・安達夏美 猿田桃香 (石川県立宝達高等学校2年)

## いちじく栽培の名人

私の名前は高崎進です。生年月日は昭和22年8月2日。67歳になったばかり。家族は母と妻と娘が3人。娘たちは所帯を持ったり仕事をしているので、今は妻と2人暮らしです。母親も健在ですが、現在老人ホームにお世話になっています。生まれも育ちも、ここ宝達志水町です。

## いちじくについて

いちじくには柘井ドーフィン、ビオレソリエス、カドタ、バナーネという4種類があります。それぞれ葉の形が違ったり、実の形も少しずつ違います。ビオレソリエス、カドタ、バナーネは柘井ドーフィンよりも糖度が高いです。そのため寒くなってくるといちじくから蜜が垂れ、つららようになって固まっているときもあります。

全国の農家のほとんどが柘井ドーフィンを栽培し、出荷しています。いちじくは8月の下旬からが旬です。

## 父から私へ

私がいちじく栽培を始めたのは、父が栽培をしていたことがきっかけです。もともとは、ぶどうの栽培をしていましたが、ぶどうの時期が過ぎた後にいちじくが出荷できるため栽培を始めたようです。昭和46年から押水でのいちじく栽培が始まり、父は最初の頃から携わっていました。減反政策げんたんせいさくという政府の指導で、転作作物てんさくさくもつ、つまり、お米の代わりになるものとしていちじくに取り組み始めました。しかし最初は、いちじくでお金が入ってくるのかという意見もあったようです。

私は35歳まで別の仕事をしていました。ですが、実家の農業を継ぐために仕事を辞めいちじく栽培を始めました。

いちじく栽培の技術は、羽咋の農林事務所の技師の方と一



(左上) 樹井ドーフィン  
 (右上) ビオレソリエス  
 (左下) カドタ  
 (右下) バナーネ

緒に奈良県へ行き習ってきました。そしてその方の指導のもと勉強をしました。そのあとも毎年、先進地視察ということで日本一いちじく栽培が盛んな愛知県へ行き、視察研修会を行いながら栽培技術を学ぶことができました。

私自身は、父がいちじく部会の部会長だったため、父から習いました。

### いちじく栽培

ほとんどは樹井ドーフィンを作っていますが、ビオレソリエスの出荷数の増加を目指してハウス栽培にも力を入れています。

いちじくの木を形を整えるため剪定をしっかり行っています。また、木の杭や棒を使って誘引をしています。

また、土の酸性アルカリ性を調べて、中性から弱アルカリ性になるように毎年 10 アールあたり 150kg の石灰を土にまいて調節しています。

肥料は、リン酸系の肥料を使って実が美味しく育つようにしています。

### いちじくへの被害

いちじくへの被害は主にスリップス（アザミウマ）やカミキリムシという害虫が原因です。カミキリムシはいちじくの木に卵を産み、幼虫が木を食い荒らし、何もしなければ3年ほどでいちじくの木がなくなってしまうほどです。

害虫もほかに害獣の被害があります。その中でもタヌキとハクビシンからの被害が大きいです。ハクビシンはいちじ



木を使っての誘引

くの木に登れるため、実がなっている時期には毎朝約3パックほどのいちじくが食べられていたこともありました。昔はムクドリやカラスの被害もありました。

また、いちじくも病気にかかる時があります。一番恐ろしいのは黒カビ病です。黒カビ病は進行が早く、一晩で黒い帽子をかぶったようになることがあります。

### 部会とノウハウの伝承

いちじく部会に入っているいちじく栽培者は、現在43人ほどです。もちろん部会に入っていない人も栽培をしている人はいます。しかし、市場へ出荷しているほとんどの人が部会に入っていると思います。

いちじく部会に入っている43人ほどの人、ほとんどに後継者がいないというのが今の現状です。でも、いちじくの栽培方法などのノウハウは部会として蓄積しています。例えばですが、仕事を辞めていちじく栽培をしたいという人がいたら、部会に入っていたらすぐにノウハウを伝えることができます。

また、高齢によっていちじく栽培をやめられた場合は、そ

の畑を廃園にすることなく他の農家の方が代わりに栽培するため生産量が変わらないというメリットがあります。これは非常に良いことだと考えているので、部会として今後も維持していかなければならないと思っています。

### 女性に人気のいちじく

いちじくは美容に良いと言われていています。また、血圧を下げたり胃腸を整えてくれます。そのため、女性から人気の果物のようです。

最近では、痔瘻<sup>じろう</sup>にいちじくの乳液が効くのではとも言われています。乳液は痒くなりますが、タンパク質を溶かしてしまうような効果があるようで、いちじくを素手で収穫すると指紋が消えていってしまうんです。だから私は、ガンにも効いてしまうのでは……と思っているんです(笑)。それくらいいちじくにはものすごいパワーがあるのです。

昔はいちじくを使ってワインを作っていたこともありましたが、今はもうやめてしまい、加工食品の原料として提供しています。主な商品として、「いちじくジャム」や「いちじくクレープ」などがあります。また、「いちじくワイン」

を復活させられたらいいなと思っています。

## これからに向けて

私の一番の目標はやっぱり美味しいいちじくをひとりでも多くの人に食べてもらうことです。どうすれば実現できるか、日頃から一生懸命考えています。去年より一歩でも二歩でも前に進んで、皆さんに美味しいいちじくをお届けできればと思っています。[取材日:2014年8月8日・11月19日]

### PROFILE

**高崎 進** たかさき すずむ

昭和22年8月2日・67歳  
農業、JAはくい・いちじく部会長

35歳の時に実家の農業を継ぐために仕事を辞めいちじく栽培を始める。父親からいちじく栽培の技術を学んだ。現在はJAはくい・いちじく部会長の会長を務めている。



## ● 取材を終えての感想 ●

初めは何をすればいいのかも全く分からず不安でいっぱいそのまま取材に行きました。でも、高崎さんの話を聞いているうちにいちじくに対する思いが伝わってきて、この思いをしっかりと伝えられるようなレポートを仕上げたいと思うようになっていきました。高崎さんはとても優しく「何でも聞いて」と笑顔で言ってくれました。そのおかげで私たちは緊張せずに楽しく取材をすることができました。

この「能登の里山里海人への聞き書き」を通して、いちじくの素晴らしさや名人の見えない努力を見せてもらうことができとても良かったです。このレポートを通して、何か感じてもらえれば嬉しいです。この貴重な体験を活かして、これからも頑張っていきたいです。参加させてもらえて、高崎さんに取材させていただいて良かったです。本当にありがとうございました。(安達夏美 写真:左)

今回、私は初めての聞き書き研修でしたが貴重な経験が出来たと思います。私はいちじくについて食べたこともなく、あまり見たこともない果物でした。とても緊張している中、1度目の取材の時、何から話せばいいかわかりませんでした。しかし、高崎さんはとても優しく受け答えをしてくださり、スムーズに取材が出来たと思います。聞き書きを経て、私たちの学校がある宝達志水町には素晴らしい魅力があり、とても優しい人たちでいっぱいなんだと改めて実感することが出来ました。

この取材を通して、高崎さんに出会えたことに感謝します。そして高崎さんに出会わせて

くださった主催者の方々や、先生、一緒に聞き書き研修をした仲間には感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。(猿田桃香 写真:右)

