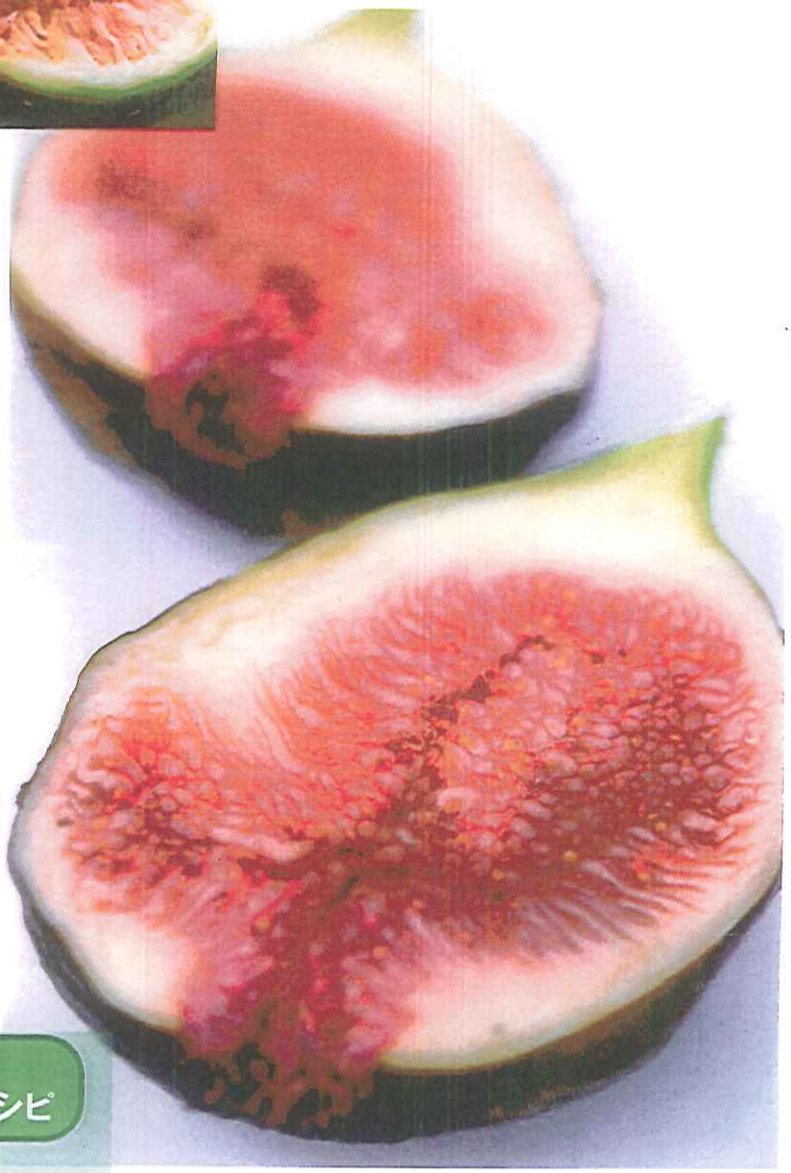
皮ごとサクサク食べられる。ずっしり中身の詰まった、大粒イチジク

『チャオ ベッラ』島田シェフが大プッシュする生産者連合『デコポン』井尻さんのイチジク、いずれ日本を制すかも!?

上・安全性の高い、美味しい農産物の生産にこだわる生産者連合『デコポン』の代表・井尻弘さん。志を同じくする約80の農家とともに、独自のマーケットを開拓しています。合言葉は「農業を楽しく、面白くする」。右下・早起きのキジに食べられてしまったイチジク。動物や虫の害は、減農薬栽培ゆえの悩みでもあります。左下・1枚の葉に1個の実がなり、下から順に、2〜3日に1個ずつ熟していきます。

右&左・フランスの白イチジク「バナーネ」は、日本のスーパーでもよく見かける「桝井ドーフィン」と比べると、やや細長い形が特徴。その名のとおり、バナナに似たネットリ、やわらかな食感と、濃厚な甘みで、秋になる実は特に甘いのだとか。寒さにも強い品種なので、今後、成田の畑はバナーネをメインにしていく計画もあるそうです。



日本でもっともポピュラーな品種「桝井ドーフィン」ですが、井尻さんのドーフィンは、スーパーなどで見かけるものよりひとまわり大きく、ずっしり重い。実に農薬はついていないので、さっと洗って皮ごと食べられます。「レタスなどと一緒にEXバージンオリーブ油と塩、レモン、黒こしょうをかけて、サラダのように食べても美味しい」と島田シェフ。

「千葉県成田市にほぼ無農薬のイチジクを育てている方がいる」と教えてくれたのは、『チャオ ベッラ』の島田シェフ。それが、80からの専業農家が加盟する生産者連合『デコポン』代表・井尻弘さんの畑でした。「今年は大きな実がしっかりついてよかったなぁと思ってたんだけど、朝、畑に行くとキジがうちのイチジクを食べてた。キジとの戦いは、もうしばらく続くかな」と笑う井尻さん。これまでにも寒さで木がほぼ全滅したり、カミキリ虫に食い荒らされたりといった困難に見舞われながら、なるべく農薬は使いたくなかったといいます。「カミキリ虫対策で、最小限の殺虫剤を木に注射したけど、ほかは何も。やっぱりフルーツは丸ごと食べたほうが美味しいからね(笑)」。

お取り寄せしたら、島田さん直伝簡単レシピ

イチジクとフルーツトマトのブルスケッタ

❶皮をむいたイチジク1個、フルーツトマト1個、モッツァレラチーズ1個をすべて1cm角に切る。❷蜂蜜小さじ1、塩少々、レモン汁小さじ1/2を加えて、ざっくりと和える。❸1cm厚さにスライスしたバゲット4枚に❷を均等にのせ、黒こしょうをかけ、トースターで3分ほど焼く。

自然派イタリアン 島田伸幸シェフ

キュイジーヌ・ナチュール(自然な料理)をメインテーマとし、お店ではもちろん、料理教室などでもイタリアンベースのオーガニック料理を提案しています。●チャオ ベッラ　東京都港区六本木7-19-1　☎03-3479-0046　㊡12:00〜13:30(L.O.)、18:00〜21:30(L.O.)、日 昼〜21:00(L.O.)　㊡月昼、火昼のランチ休

『デコポン』のイチジク◎お取り寄せ情報はP.166へ