

いちじく
「バイオソリエス」
を栽培しています



サンファーム法養寺では昨年から新品種のイチジクを栽培しています。フランス原産の黒いイチジクでたいへん甘く、食べるとシャリシャリした食感がめずらしく、皮ごと食べられるのが特徴です。

4年前NHK「食べ物一直線」で放映され一躍有名になりました。ですが日本で生産されるのはごく一部で、なかなか入手できません。



右の写真は法養寺に一本だけある木に実ったものです。(平成26年10月)

今年は新設ハウスのものが収穫できる予定です。

下の写真はインターネットに掲載されているバイオソリエスの記事です。たいへん高価な価格で販売されています。

甲良集落営農連合協同組合(甲良町内7集落で結成する組合)で話題にしたところ、北落でもハウスを建設して栽培されるそうです。

コメ以外何もない甲良町に新しい特産物が開発されて町内農業がどんどん発展していけば素晴らしいですね。

法養寺の皆さんもぜひ期待してください。きっとおいしいイチジクを食べていただけるでしょう。



生産者は数名しかいないフランス生まれの珍しい高糖度イチジク

佐賀・唐津産
深い紫色をした黒イチジク
バイオソリエス
2パック(約300g×2)
2,100円

3月に定植したトマトがいよいよ収穫できるようになりました。写真はミニトマト(アイコ)の今の様子です。1段目が色づいてきて、これから出荷が始まります。大玉トマトはやや遅く、今月初めから収穫できるのではと思います。甲良町の他の生産者(金屋・在土・法養寺)とともに名古屋のナフコチェーン不二屋というスーパーに卸します。

法養寺の皆様には出荷できない品物を格安でお分けするようになっていますので、ぜひ格納庫に来てくださいます。味はたいへんあまくてトマトの風味がしっかりあります。



トマトの収穫が始まりました

6月末木いちご収穫

6月末から木いちごが収穫できます。6年前から栽培していて、近江八幡、彦根にあるケーキ屋さん「アンデケン」と守山市の「ポレロ」に卸しています。

日本でケーキ原料の木いちごはほとんど外国産だそうです。これらのケーキ屋さんは「地元産」を最大の「売り」に独自ケーキを開発されています。法養寺の生産物がこんな有名なケーキ屋さんに活用していただいています。



アンデケンの木いちごのフロマージュ

5月22日田植え終了

今年の田植は5月14日から始まり22日に終了しました。約10ヘクタールの植え付けでしたが、2台の田植機で順調に作業が進みました。今年の特徴は山本志穂ちゃんが2日間で2.5ヘクタールを植えてくれたことでした。(写真手前が志保ちゃん) 最初は旋回部分や枕地を植えるのに苦労しましたが、後半は男性もびっくり、上手にまっすぐ植えられるようになりました。

法養寺で栽培している「みどり豊」が国際線ファーストクラスの機内食に採用される目途がついたようです。9月から3か月間の「搭乗」となるそうで、まだ航空会社は知らされていませんが、甲良のコメが高く評価されたものと大変うれしく思っています。

