

[トップ](#) | [体験一覧・お問い合わせ](#) | [グリーンツーリズムマップ](#) | [長柄町までのアクセス](#)

イチジク収穫体験

関連写真▶

アダムとイブの時代から「知恵の木の実」と呼ばれているイチジク。豊富なビタミンや食物繊維のペクチンを含む栄養価の高い果実として親しまれてきました。一昔前までは各家庭の庭先に植えられていましたが、昨今はその姿を見ることも少なくなり、果物店やスーパーマーケットの店先で見かけるほうが多くなったようです。イチジクの実は、枝の付け根から色づき始め、赤くなり、実がやわらかくなってからが食べ頃です。「美味しいイチジクは、採れたてを食べるのが一番。スーパーで数日たってしまったものは、本来の味ではないんですよ。やはり採れたてを食べるのが一番です。」と組合長。自らの手で収穫したイチジクは、桃と洋ナシをかけ合わせたような上品な香りとやわらかな食感が味わえます。



1 イチジク収穫体験：手作業によるイチジクの収穫体験



体験関連写真 ▶

夏から秋へと景色が移り変わる頃に、手作業によるイチジク1箱分の収穫体験をします。泥んこになる作業はありませんが、長袖・長ズボン・スニーカーというスタイルで。お子さまも一緒に収穫を楽しむことができます。

申込み先	★必ずご予約下さい！ 大塚義衛（イチジク生産組合長） 0475-35-2079（平日9時～5時） 長柄町役場 産業振興班 0475-35-4447（土曜・日曜・祝日は除く）
体験時期	8月の下旬～10月頃
所要時間	30分～
体験可能時間	13：00～17：00
体験内容	収穫体験
体験料金	入園料無料 収穫したイチジクは450g/400円となります。（試食有）
用意する物	ビニール手袋

服装	長袖、長ズボン、スニーカーでご参加ください。
----	------------------------

2 イチジクの農作業のお手伝い体験



体験関連写真 ▶

「剪定」「施肥(肥料)」「縄巻き・はずし」「落葉処理」など、イチジクの育成に関わる作業をお手伝いし、イチジク生産の農作業体験です。季節によってその作業がことなりますので、それぞれの作業をお楽しみください。

申込み先	大塚義衛 (イチジク生産組合長) 0475-35-2079 (平日9時~5時) 長柄町役場 産業振興班 0475-35-4447 (土曜・日曜・祝日は除く)
体験時期	剪定: 2月末~3月上旬 落葉処理: 12月
体験可能時間	10:30~16:00
体験内容	「剪定」「施肥(肥料)」「縄巻き・はずし」「落葉処理」の農作業をイチジクの育成に合わせてその季節に体験します。
体験料金	大人一人1,000円~ お電話にてご確認ください。
用意する物	お問合せください。
服装	動きやすいスタイルで、ご参加ください。

3 イチジク一株オーナー体験: 剪定から収穫までの農作業を体験できる一株オーナー体験



体験関連写真 ▶

自分自身で手しおにかけたイチジクの実がだんだん大きくなる。育てるうれしさと収穫の喜び。1シーズンを通してたのしめるイチジクの1株オーナー制体験もあります。1株当たり1シーズンで平均400粒から450粒の収穫が見込めます。収穫以外にも、施肥、剪定、草取りまで、各育成作業も体験することが可能です。ご家族、グループでお申し込み、ご参加ください。

申込み先	大塚義衛 (イチジク生産組合長) 0475-35-2079 (平日9時~5時) 長柄町役場 産業振興班 0475-35-4447 (土曜・日曜・祝日は除く)
体験時期	8月の下旬~10月頃
所要時間	30分~1時間
体験可能時間	作業によって異なりますのでお電話にてご確認ください。
体験内容	1株オーナー。剪定、施肥、草取りから収穫まで。 平均400粒~450粒程度の収穫 (1株オーナー制の場合)。
体験料金	1株オーナー制度で20,000円 (約450粒収穫) 剪定、施肥、草取り等の作業は相談ください。
用意する物	ビニール手袋
服装	長袖、長ズボン、スニーカーでご参加ください。



イチジクはあまり美味しくないと思われるのが残念なのです。自分の育てているイチジクは大粒で甘みがあることで大変喜んでいただいております。実際に、茂原市 (長柄のおとなり) にある喫茶店でもこの畑で採れたイチジクのタルトが大変好評ですぐに売切れてしまいます。お友達をお誘いしての1株オーナー制度を利用するのも楽しいと思います。ぜひ、うちのイチジクをご賞味ください。

イチジク生産組合長 大塚義衛

| お問い合わせ |

Copyright © 2004 Nagara Green Tourism. All rights reserved.