

トルコフィッグ農園レポート



トルコでは広くフィッグが栽培されていますが、その大部分が生食用として消費されています。

乾燥用に適したサリロップ種（一般的にスミルナ種と呼ばれる）は、トルコ西部エーゲ海地方に位置するAydin地区で栽培されています。

Aydin地区は、中部から西部にかけてエーゲ海地方唯一の大きさを誇るメンデレス川が流れており、水に恵まれた肥沃な土壌を有しているため、フィッグ、オリーブ、柑橘類など多くの作物が栽培されています。フィッグ農園では8月下旬から10月にかけて、平野部から開始され、山間部に向かって収穫が進められていきます。



フィッグ農園風景



フィッグの木



樹上の果実



蜜が溢れ凝固している

収穫方法は、木になっている半乾燥の果実を手摘みするか、自然落下した果実を拾います。

収穫された果実は、更に3~5日間トレイの上で天日乾燥されます。

弊社が購入しているフィッグの原料は山間部で収穫されています。山間部で栽培されているフィッグは、平野部で栽培されるものより糖度が高く蜜も多く含まれ、皮が薄く柔らかい食感を持ち合わせています。

2013年産新物は、生育、収穫ともに順調に進んでおり、収穫量も前年比約8%増の6万5千メトリックトンが見込まれており、大粒傾向との状況です。しかし、8月下旬の降雨の影響で一部のフィッグがダメージを受け、良品の割合が少なくなる可能性があるとの情報も入ってきています。

また、豊作傾向でありながらも、中国を筆頭に全世界的な需要が依然として強く、価格の大幅な下落は見込めないだろうとのコメントも現地パッカーより届いています。

品質状況、価格に関して、新たな情報が入り次第お知らせしてまいります。