



## “ゆりかご”で大切に届けられる、ふわトロ完熟いちじく

和歌山県北部の紀の川市にある、ロハス農園。同園の代名詞といわれるのは、和歌山県が収穫量日本1位を誇るいちじくだ。オーナー夫妻の辻本慎司さんと笑さんが大切に育てているいちじくの中でも、樹上で完熟させたひと際上質なものを「いちじくプリンセス」として消費者に直接届けている。プロデュースの中心となっているのは、妻の笑さん。完熟具合と色づきを見極め厳選したいいちじくは、ふわふわトロトロ口で優しくも豊かな甘さ。

完熟させると、触るだけで傷つくほどやわらかくなるいちじく。そのため通常は完熟を待たずに収穫される。「完熟すると甘さが格段に増し、食感も良くなります。いちじくの本当のおいしさを知ってほしい」と笑さん。デリケートないちじくをお姫様のように扱い、ゆりかご状のケースに入れ出荷する。笑さんは「和歌山のいちじく農家も年々減少しています。でも恵まれた和歌山の自然の中で栽培する、完熟いちじくのおいしさを全国に広めることで、地元紀の川市の農業を盛り上げていきたいと思っています」と語る。



雨風や輸送の衝撃から徹底して守られた、樹上で完熟のいちじく。その希少で繊細なおいしさをぜひ味わいたい。

### いちじくプリンセス

令和3年度プレミア和歌山推奨品  
審査員奨励賞 受賞

販売者／ロハス農園  
住所／紀の川市名手8 電話／090-3975-3975  
価格／9玉入(大玉)3,500円、12玉入(中玉)3,500円  
オンラインショップ(<https://lohasfarm.stores.jp/>)で販売



上／ロハス農園のオーナーである辻本慎司さんと笑さん。紀の川のきれいな水を使用して、いちじくや玉ねぎなどを栽培している。左／夏は大ぶりでやさしい甘さ、秋は実がしまつて濃厚な甘さ。季節の移り変わりとともに変化するおいしさも魅力。



和歌山県優良農産品(プレミア和歌山)推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

プレミア和歌山



#### 残間里江子審査委員長

審査をすること、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。