

甘くておいしい羽曳野産いちじくが 旬を迎えます

これから旬を迎える『いちじく』が本格的に出荷されます。

大阪府では全国第3位（平成30年時点）の生産量を栽培しており、大阪いちじく（榊井ドーフィン）は、一般的ないちじくと比べて実が大きく、糖度が高くて甘みが強いのが特徴であるため、「なにわ特産品」として選ばれています。

いちじくにはミネラルや食物繊維が豊富に含まれており、女性ホルモンに似た働きをする植物性エストロゲン等も含まれています。

大阪府では南河内地域等で多く栽培されており、羽曳野市では主に誉田・碓井地区で栽培されています。

いちじくは本市の特産品であり、道の駅しらとりの郷「あすかでくるで」等で販売しておりますので、ぜひご賞味ください。



期 間	令和4年8月1日(月)～
場 所	羽曳野市 誉田・碓井地区
取 材	現地（いちじく農家）の取材をされる際は、必ず産業振興課までご連絡ください。
問合せ	産業振興課