

【ふるさと納税お礼品トレンド】猛暑が育んだ「特別な甘さ」！進化する秋の味覚 「いちじく」の人気産地ランキングでは福岡県が 1 位に！

6 月～9 月の寄付件数は前年同月比で 2.5 倍以上に増加

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」(<https://www.satofull.jp/>) を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：藤井 宏明）は、サイトに掲載しているふるさと納税お礼品情報をもとに、お礼品のトレンド情報をお届けします。

◆TOPIC 1 猛暑の影響は悪いことばかりではない！

「いちじく」の 6 月～9 月の寄付件数は、前年同月比で 2.5 倍以上に増加！

◆TOPIC 2 「いちじく」人気産地ランキングでは福岡県が 1 位に！和歌山県・愛知県も上位に

◆TOPIC 3 生果からスイーツまで、旬を味わう多彩な「いちじく」関連のお礼品

TOPIC 1 猛暑の影響は悪いことばかりではない！

「いちじく」の 6 月～9 月の寄付件数は、前年同月比で 2.5 倍以上に増加！

2025 年の夏は全国的に平均気温が平年を上回り、6 月～8 月の気温偏差は +2.3℃^{※1}と記録的猛暑となりました。猛暑の影響により果実の熟成が進みやすく、いちじくも“今年ならではの特別な甘さ”として注目を集めています。

2024 年も全国的な高温傾向でいちじくが豊作でしたが、今年はさらに厳しい暑さとなり、より糖度の高い果実が各地で収穫されています。こうした影響などを受け、「いちじく」のお礼品登録件数は 2023 年から 2024 年にかけて約 2 倍に増加し、2025 年 6 月～9 月の「いちじく」の寄付件数は前年同月比で 2.5 倍以上に達しました。今秋も例年以上の寄付増加が期待され、旬の味覚を通じた地域応援の動きが広がっています。

いちじくは「不老長寿の果物」とも呼ばれ、ビタミンや食物繊維を多く含むことで知られています。生食はもちろん、スイーツやジャム、生ハムなどと組み合わせても楽しめる食材です。卸売市場でも価格上昇がみられ、過去 2 年間で約 2 割上昇^{※2}しています。

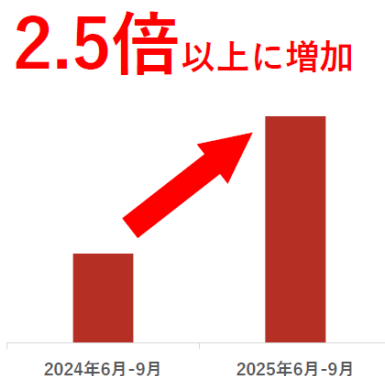
猛暑による糖度の上昇が報告される一方で、果実がやや小ぶりになる傾向がみられ、いちじくのほか、梨やシャインマスカットなど秋の果実でも同様の傾向が確認されています。また、果実の色づきが早まり出荷期間が短くなるなど、“旬のピークが駆け足で訪れる”影響も出ています。例年 9 月～10 月に旬を迎えるいちじくは、柔らかな果肉と上品な甘みが特徴で、家庭用だけでなく贈答品としても人気の高い果物です。まさに食べ頃を迎えた旬の「いちじく」をはじめ、秋ならではの味わいを楽しみながら地域の生産者を応援できる寄付がおすすめです。

「いちじく」の登録件数推移



※ さとふるで品名に「いちじく」を含むお礼品登録件数から算出

「いちじく」の寄付件数推移



※ さとふるで品名に「いちじく」を含むお礼品寄付件数から算出

※1 出典：気象庁 令和7年夏の記録的な高温と7月の少雨の特徴およびその要因等について
※2 出典：株式会社農業総合研究所「夏のイチジク、少雨で甘味濃厚 品質良好で“当たり年”」

TOPIC 2 「いちじく」人気産地ランキングでは福岡県が1位に！和歌山県・愛知県も上位に

2025年上半期の「いちじく」の寄付件数を基にした人気産地ランキングでは、福岡県が1位となりました。同県では、5月のハウス栽培から11月の露地栽培まで長期出荷が可能で、オリジナルブランド「とよみつひめ」は、上品な甘さにとろけるような果肉が特徴です。市場にあまり出回らない希少品種ですが、いちじくを初めて食べる方にも食べやすいと好評です。

収穫量・生産量ともに全国1位の和歌山県は2位にランクイン。瀬戸内海式気候による温暖な環境と長い日照時間を生かし、「白いいちじく」「黒いちじく」など多彩な品種が栽培されています。3位は愛知県で、ハウスと露地を組み合わせた長期出荷体制が整備されています。温暖な気候と肥沃な土壌のもと、「樹井ドーフィン」「サマーレッド」など果肉が柔らかく甘みの強い品種が人気です。4位と5位には、新興産地として注目される福島県、徳島県がランクイン。福島県浪江町は2018年にいちじくの栽培を開始し、地元の生産組合が「浪江のいちじく」としてブランド化を進めています。

ふるさと納税 <いちじく>
人気産地ランキング2025上半期



福岡県



和歌山県



愛知県



福島県



徳島県

※ 集計期間：2025年1月1日～6月30日。
さとふるで品名に「いちじく」を含む
お礼品寄付件数から集計。

TOPIC 3 生果からスイーツまで、旬を味わう多彩な「いちじく」関連のお礼品

ふるさと納税では、朝採れの生いちじくに加え、急速冷凍いちじく、コンポートやジャム、スイーツ、さらにはドライいちじくなど、保存期間や用途に合わせて選べるラインアップが広がっています。日持ちが短い果実でも、冷蔵・冷凍の配送体制を整え、到着日指定や出荷時期の目安を設けるなど、寄付者が最適なタイミングで新鮮な状態を楽しめるよう工夫しています。

ふるさと納税注目の「いちじく」のお礼品

訳あり冷凍いちじく「とよみつひめ」1kg(太宰府市)

【福岡県太宰府市】 寄付金額：7,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1623281

大人気の福岡県ブランドいちじく「とよみつひめ」の訳あり冷凍品（500g×2袋）です。「とよみつひめ」は肉厚で白い果肉、とろりとしたなめらかな食感、そして糖度17度にもなるほどの強い甘みが特徴のブランドいちじくです。半解凍にしてシャーベットとして味わうほか、コンポートやパンケーキなどの加工品として楽しむのもおすすめです。



【8月上旬以降お届け】朝採りいちじく

【和歌山県紀の川市】 寄付金額：14,000円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1299654

いちじくの産地である和歌山県紀の川市から、1パックあたり350g以上×4パックをお届けします。柔らかくジューシーで、プチプチとした食感とさわやかで優しい甘さが特徴です。温暖な気候と豊かな自然に恵まれたこの地域で、太陽の光をたっぷり浴びて元気に育ったいちじくです。



いちじく缶詰セット

[香川県] 寄付金額：26,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1605642

香川県産の、ふつくと大きないちじくを厳選し使用した缶詰 12 個セットです。皮をむき、形をそのまま残したいちじくをまるごと缶詰にしました。いちじくのどこか懐かしく上品な甘さと、産地の実りをお楽しみください。



デ・レーヴの南吉ででんタルト+王冠フィナンシェ(合計 12 個入り)

[愛知県安城市] 寄付金額：14,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1038597

安城市特産のいちじくをふんだんに使った焼き菓子です。「ででんタルト」は、童話『でんでんむしのかなしみ』をモチーフにした、ダージリン風味のダックワーズタルトです。



城陽市名産のいちじくから作ったジャム 2 本セット。ごろっといちじくの食感。甘く優しい味です。

[京都府城陽市] 寄付金額：5,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1274513

京都府城陽市名産のいちじくの実がごろっと入ったジャムです。化学調味料や着色料を一切使用していないため、素材本来の味が生かされ、いちじく好きにはたまらないおいしさです。



【観音山特製ドライフルーツ】のうかかわかす(桃・いちじく・柿)各 30g

[和歌山県紀の川市] 寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1076591

国産いちじくのドライフルーツです。収穫後のいちじくを温風による低温乾燥でじっくり水分を抜き、約 48 時間かけて仕上げました。フリーズドライや高温処理は行わず、素材の風味を生かす製法を採用しています。漂白剤などの処理は一切行っていないため、いちじく本来の色合いと味わいを楽しめます。



※ お礼品情報は 2025 年 10 月 15 日時点のものです。一部のお礼品で受付期間外・取り扱い終了の場合があります

■株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「さとふるの元気を“フル”にする、さとふるの魅力が“フル”に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」(<https://www.satofull.jp/koduchi/>) を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

【本件に関する問い合わせ先】

<お客さまから>

さとふるサポートセンター E-mail : ask@satofull.co.jp

Tel : 0570-048-325 受付時間：午前 10 時～午後 5 時（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）