

## 干し柿生産者の窮状と今後の持続のための課題

－2015年11～12月に行った岐阜，長野，山梨，福井および  
富山県南砺市への再訪の報告－

元 富山県立大学短期大学部 林 節 男

〔キーワード〕 干し柿生産，高齢化，機械化，  
6次産業化，小学校の干し柿作り  
体験教室

### 1. はじめに

報告者の林は，長年，富山県南砺市を中心に日本各地と東アジアの干し柿生産地を視察し，労働と機械化の課題について調査してきた<sup>1, 2)</sup>。その調査から，10年以上経過した生産地もあるので，近年の農業をめぐる動向，例えば生産者の減少と高齢化，消費者の嗜好の変化，6次産業化，TPP交渉の中で，何が変わり，何が変わらないかに着目をして，2015年11～12月に，岐阜，長野，山梨，福井および富山県南砺市の干し柿生産地を再訪した。今後の持続的な干し柿生産のために，普及の課題と高齢生産者への支援策などを検討する。

### 2. 2015年11～12月に再訪した干し柿生産地

#### 1) 岐阜県 美濃加茂市の堂上蜂屋柿と山梨市の

伊自良柿の調査 2015年11月17～18日

調査個所： 美濃加茂市民ミュージアム（蜂屋柿の史料展示とビデオ（堂上蜂屋柿の年間の生産作業）の鑑賞），堀部庫市氏（前堂上蜂屋柿振興会長）宅の干し柿加工所，JA めぐみの蜂屋支店（干し柿担当者：渡辺隼人係長）

堀部庫市氏の談「1個1000円で売れるのは全体の3割ほど，私の代で我が家の干し柿生産もお終いか?! もっと収入があれば良いが，後継のためには，生活できる収入がポイントになる。」

JAめぐみの蜂屋支店係長の渡辺隼人氏の談「1000年間続いた加工法を守りたい。後継者難が最大の課題である。」

販売の受け付けは，平成27年度は，12月1日であるが，高額でも手作りの生産量が限られているので，例年殆どその当日で完売になるほど人気が高い。蜂屋柿の加工法については，2002年に訪れた時と殆ど変わらない伝統を守る加工法が続けられている。2007年に，食の世界遺産「味の箱舟」に



高齢でも蜂屋柿を守る  
(86・85歳)



収穫後，日光で追熟



JA蜂屋支店では，若手が集団で手ムキ



四角い蜂屋柿



品種：「伊自良近江」は砲弾形で150g程度



伊自良柿に適した皮むき器



伊自良連柿の吊るし

蜂屋柿が認定されたこともあり、1000年の伝統を守るという意志は強い。後継者難が最大の課題である。

堀部さんによると、堂上蜂屋柿は高級で1個1000円近い値段がつくが、それは全体の3割程度で、若い人に継いでもらうには、農業で生活できる所得が必要であることを述べられた。また今年の11月の高温多雨の気象には、乾燥にはカビが生じやすいので、天日乾燥の時間が例年よりも少ないので苦労している様子でした。

18日、伊自良柿の現況を知るために、砂田里美さん（(株)伊南ライスセンター）を訪ねた。突然の訪問にも拘らず、とても丁寧に伊自良連柿の加工の様子を実技も含めて教えて頂いた。

その砂田さんの紹介で、山県市長瀧の、早瀬武侍氏（伊自良連柿生産出荷振興協議会会長）宅を訪問した。

早瀬さんから、伊自良連柿の吊るし干しの様子を現況の説明を交えて見せて頂いた。蜂屋柿生産と同様に、後継者難を悩み、やはり今年の11月の気候は雨が多く気温が高いためカビ発生防止に気

を止んでいる様子でした。

砂田さんは干し柿生産を続けたいとの意志を強く持ち、スマートフォンを巧みに操る頼もしい女性でもあった。

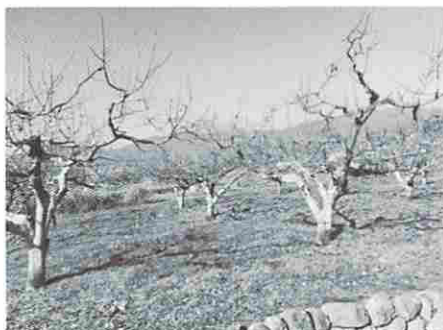
## 2) 長野県 市田柿の調査 2015年12月1～3日

高森町歴史民俗資料館：高森町は、市田柿の発祥地であり、市田柿の歴史について資料展示が豊富である。

飯田市松尾の（株）戸田屋の佐藤悦男部長代理さんの案内で、自社の干し柿加工現場を案内して頂く。

（株）丸西産業の山下伸介係長の車案内で、上伊那郡中川村葛島柳沢2601の富永農園（富永創治代表）を訪問した。

長野県上伊那郡の富永農園は、リンゴ生産、干し柿、果物ジュースなどを通信販売、くだもの狩りを予約・実施している。やはり11月の高温多雨で、干し柿生産のカビ発生に苦労していることと地域の過疎化が大きな課題であることを述べられた。それでもチラシ写真の



河岸段丘の傾斜地に柿園が点在。



ビニールハウス内で通風乾燥



家族総出で果樹園を経営



観光バスを受け入れる岩波農園



世界農業遺産登録を目標にシンポ

様に、家族共同で働けることの喜びも語っていた。

JA 南信州では、干し柿生産者の減少・高齢化対策として、加工期間の短縮と光で等級選別する「柿工房」を建てたが、繁忙中とのことで見学は出来なかった。

#### 4) 山梨県甲州市塩山地区の干し柿生産の様子と「世界農業遺産」登録への運動 2015年12月4～6日

都心から JR 中央線で 2 時間余り、甲州市の塩山駅に着いて、駅前の旧跡「甘草屋敷」を訪れた。その建物の景観と調和する様に、干し柿の吊るしと平置きをしていた。そこにレンタル自転車もあり、30分余りで干し柿の中心地に行き、観光バスを受け入れている岩波農園を訪問した。観光客は柿暖簾の撮影を楽しみ、出来立ての干し柿を購入していた。

6日、勝沼ぶどうの丘と塩山地区の干し柿の景

観を売り物にした観光事業とも組み合わせた「世界農業遺産」登録を目指したシンポジウムに参加した。

#### 5) 富山県南砺市の干し柿生産の様子と小学校の干し柿作り体験教室への参加

林の地元でもあり毎年訪れていたが、2年余体調を崩し訪問できなかった。2015年回復し、11～12月に旧福光町と旧城端町の生産地を5～6回程訪れ、生産者から歓待を受ける)

#### 富山干柿の希望の星を育てる

富山干柿の生産地に位置する南砺市立福光東部小学校では、3年生全員(40名余りの内、12名の家で干し柿生産)に、干し柿生産者の窪田謙治さんから指導を受けて、20年余り干し柿加工体験教室が続けられている。林は、2015年窪田さんの勧めと当小学校の了解を得て、皮むきと仕上げに参加できた。



収穫した柿を皮むき、吊るし作業



ヘタ取り機と皮むき機を隣接



ヘタ取り機と皮むき機を統合



長野 市田柿 福井 燻し柿  
富山 三社柿 2015. 12. 14  
岐阜 堂上蜂屋柿



富山干柿の半割乾燥の新商品

市田柿のカット乾燥の製品

○全国的に気温が高く、沖縄・奄美では月平均気温の記録を更新した

北からの寒気の影響が小さく、南から暖かい空気が流れ込んだ影響で、全国的に気温の高い日が多かった。沖縄・奄美の月平均気温は、平年差+1.7℃で1946年の統計開始以降で最も高い記録を更新した。また、全国20地点で11月の月平均気温の高い方から1位の値を更新し、7地点で1位タイの値を記録した。

○北・東日本太平洋側と西日本で、降水量がかなり多く、日照時間がかなり少なかった

本州付近を通過した低気圧や前線の影響で、北・東日本太平洋側と西日本で多雨・寡照となった。特に、西日本では、月間日照時間が日本海側、太平洋側共に平年比73%となり1946年の統計開始以降で最も少ない記録となった。

図1. 2015年11月の気象の特徴 (気象庁 報道資料)

図1. の資料のように、2015年11月の温暖で多雨な気象が干し柿加工を難しくした。

まとめと普及DVDブックの制作

今回の調査を振り返り、21世紀に干し柿生産の環境を持続させるために、以下の事を提唱し、啓蒙普及のためのDVDブックの出版計画を進めている。

- 1) 生産者の半数以上の方が70～80歳代にもなっているため、行政とJAに加えて干し柿愛好家も含めて、地域ぐるみの後継者育成が急務である。
- 2) 消費者へのアピールとして、生産の様子と柿

畑周辺の景観を大切に、商品の直売とも結び観光事業との共働が有効と思われる。

- 3) 冷凍保存によって、干し柿商品は周年販売も可能になっているので、小袋販売やスナック商品開発、干し柿アイスクリーム、柚子巻など多様な商品開発も大切である<sup>4)</sup>。
- 4) 岐阜県美濃加茂市、長野県高森町などの様に、地域の歴史資料館に干し柿史料を残すことも大切である。
- 5) 学校教育の場で、干し柿作り体験教室は、生徒や父兄たちにも好評で、継承にも有効と思われる。



ボランティアの指導で皮むき



乾燥前の重量を測定



竿に吊るし乾燥場所へ



楽しみにしていた試食

表 1. 再訪した干し柿生産地の慣行作業と近年の窮状、トレンドや支援策など

産地 柿通称 団体 組合	岐阜 蜂屋柿 振 興会 JA	長野 市田柿 個人農家 JA	山梨 甲州百日 個人農家 JA	福井 燻し柿 振興会 JA	富山 三社柿 出荷組合 県JA
収穫作業	脚立+竿	脚立+竿	脚立+竿	木に登る+竿	高所作業機+手
皮むき作業	手持ち皮むき器	自動皮むき機械	手持ち皮むき器	手持ち皮むき器	自動皮むき機械
商品の 特徴と 乾燥法	高級和菓子、白粉 少量生産 天日+除湿機	小型、白粉豊富 ビニールハウス通 風乾燥	大型、高級 天日吊るし+平置 き	小型、黒い燻製品 堅木燃焼で燻し乾 燥+天日	大型、箱入り 電気制御乾燥+ 練炭火力+天日
近年の窮状と トレンドと支 援策等	生産者の減少・高 齢化、「味の世界 遺産」認定で1000 年の伝統を守る。 蜂屋柿振興会と JAが協働して、 労力不足を解消。 高級品のみ出荷 顧客注文	生産者の減少で、 JAで乾燥短縮、 光式等級選別機を 導入。食品加工業 者の参入、ドライ フルーツ商品も開 販売。 ボランティアによ る作業支援	生産者の減少、勝 沼ブドウ園の景観 とも併せて景観と 観光と重視した 「世界農業遺産」 登録を目指す。県 の後押し	生産者の減少、40 軒余りの今庄柿振 興会とJA南越前 が協働で従来の燻 し柿の伝統を守る。	生産者の減少と高 齢化、アンボ仕上 げの増加と半カッ トドライフルーツ 商品の導入で労働 負担の均等化、ヘ タ部と側面の皮む きを統合したロ ボット。県農業担 い手養成塾で講師 を担当

## 謝 辞

干し柿生産時期の繁忙中にも拘らず今回の調査に協力を頂いた、各地域の干し柿生産者に謝意を表します。

## 参考文献

1) 林 節男：美味な干し柿生産とその事例，美味技

術学会 選書⑩，美味技術学会，2013

2) 林 節男：富山県における干柿生産の機械化と労働負担，富山県農村医学研究会誌，第33巻，2015

3) 窪田賢治：富山干柿の技術，とやま農業未来カレッジテキスト，富山県，2015

4) 林 節男：干し柿の柚子巻による地域おこし，美味技術学会誌，14(2)，2015