

柿王国、 ニッポン！

「干し柿って、日本のおやつの原点だと思っ
すよね。」柿農家であり、合同会社かつらぎ町あ
ぼ柿加工組合を経営するひとりである、的場由洋
さんはこのように話す。たしかに、干し柿はドライ
フルーツの一種だが、英語では聞き慣れない。これ
は我々日本人が昔から親しんできた証拠でもある。
「柿は世界に誇れる日本の果物だと思っ
今回は柿農家、あんぼ柿の加工場を取材すべく、
和歌山県を訪れた。」



あんぼ柿の特徴は、中身がとろつとしていてジューシーであること。これを実現するためには通常の干し柿とは大きく異なり、人の手による管理体制が必要だ。最初に柿の重きで分ける選別作業をする。その後、機械、もしくは手作業で皮をむいた柿は乾燥機に並べられる。三、四日かけて乾燥させた柿は、しぼんで味わい深い干し柿となる。この時点であんぼ柿の完成だが、硫黄で薫蒸したもののほうが、そうでないものに比べ色合いが綺麗に仕上がる。再度選果を通ったあんぼ柿は、次の過程で、パック詰めするための室内加工場へ搬送される。



この地域で二十年ほど前にスタートしたあんぼ柿作り。今では五つの農家が共同できりもりする合同会社となった。天候気候に収量が左右される柿農家の、わずかでも安定的な収入源になればという想いで始まったあんぼ柿作りは、地域の雇用を創出する場となった。加工場には、八十代で通う夫婦をはじめ、平均年齢はおそらく七十代になるというのだから驚きである。

収益でいえば、生柿に比べるとまだまだ一割にも満たない。しかし今後の地域ブランドの確立や、地域を盛り上げていくための要因として期待される重要な産業だ。





「柿離れは顕著な事実だが、あんぽ柿の美味しさに気付き、もう一度、生柿も食べるきっかけ作りしてほしい。」との場さん。今後の展望は、和歌山のあんぽ柿を地域ブランドとして確立し、地元を盛り上げる地域産業に育てること。柿のもつ魅力に再度迫ろうという地域の熱い取り組みに、今後も注目していきたい。



パック詰め作業場。付着物や汚れをこの場所でひとつひとつ目で確認しながら手作業で取り除く。ここでパック詰めされたあんぽ柿は、各量販店へと出荷され、消費者のもとへ届く。

ニッポンのおやつ、柿。



的場さん親子



柿の一大生産地、和歌山

旬果瞬菓 共楽堂、冬の定番商品「柿中柚香（かきなかゆうか）」。「あんぼ柿という干し柿の中にたっぷりの柚子あんを詰め込んだこのお菓子は、毎年販売を待つお客様も多い人気のお菓子である。そこで今回は、和歌山県伊都郡かつらぎ町を訪れ、柿農家とあんぼ柿の加工場を営む的場さん親子にお話を伺った。知られざる柿の魅力に迫りたい。



そもそもあんぼ柿とはどのようなことができるのか？製造工程を見せて頂いた。
あんぼ柿に使用されるのは一般的にいう種なし柿。もちろんそのまま食すと渋みを感じる渋柿だ。
収穫した柿は重さを量り、Sから3Lのサイズに仕分けする。次に、ひとつひとつ皮をむく。回転式の機械に柿を乗せると、くるくると皮がむけていく仕組みだ。手作業でむく場合もある。大きな乾燥機に並べ、三・四日かけて乾燥させた柿は、中身がとろっとしていて、ジュシーな干し柿。これが世に言うあんぼ柿の特徴だ。
完成したあんぼ柿は再度重さで選別され、加工場に搬送される。目視でひとつひとつ状態をチェックし、手作業でパック詰めされる。そうして自家消費やギフトとして、お客様のもとへ届く。

「農家は毎年一年生。一生柿の生産から、あんぼ柿の加工場の経営まで携わる的場さんはこのように話す。天候・気温などあらゆることに左右される農業。毎年新しく、発見と失敗がある。対自然を相手にするのはいかなる時も難しい。しかし、その困難さゆえのおもしろみもあるという。農作物をあんぼ柿のように商品として出すためには、毎年均一性を保つことが大きな課題だ。

あんぼ柿の製造を始めたのは二十年ほど前のこと。生柿の消費が低迷するなか、少しでも安定した農家の収入源になればとスタートした。

「柿をもっと食べてもらいたい。一世の中の食の志向が健康保持のための機能性へと移行するなか、そのためのサプリメントなども多種多様。しかし、これからは天然のもので補う時代。原点回帰を期待する中で、栄養価の高い柿の魅力に気づきたい。



旬果瞬菓 共楽堂
「柿中柚香」

和歌山県伊都郡かつらぎ町妙寺
1846-4
合同会社かつらぎ町あんぼ柿加工組合