



明日へ未来へつながる農業⑧

「市田柿」の知名度が高まるにつれ、あらたな問題も発生してきました。中国や他県産の柿が「市田柿」として流通。「市田柿」ブランドをゆるがすようなクレームもありました。中でも品質の悪い地元産干し柿の流通は大きな問題に。産地がつぶれてしまうような危機感が迫ってきたのです。そこで、JANAみなみ信州農協や下伊那農協などが「加工法を見直して安心安全な品質の高いものを出荷していく」と、対策を考え始めました。

また、地域の名産「市田柿」を行政を

南信州に暮らす私たちにとって、「市田柿」は、秋から冬にかけての風物詩。晩秋の澄んだ青空に映えるたわわに実った柿の実、冬の到来とともに農家の干し場を彩る柿すだれ、12月には白く粉をまぶした「市田柿」が店頭をにぎわします。

600年ほど前から栽培される「市田柿」は、下伊那郡市田村(現高森町)に多く見られた渋柿で、その名は発祥地に由来しています。国内外で高い評価を得る「市田柿」は、南信州特有の気候風土だけでなく、積み重ねてきた栽培・加工技術の研究のたまものと言えます。



ブランドを守り育てていこう

市田柿ブランド推進協議会

本物の「市田柿」を見分ける 安心のロゴマーク

消費者に本物の「市田柿」を安心して購入してもらおうと、地域団体商標のロゴマークを作製。パッケージなどに印刷されています。



食育の現場で「市田柿」料理

子どもたちや若い世代には、「ちょっと苦手」と敬遠されがちな「市田柿」ですが、伝統食のおいさを広めようと、料理教室なども開かれています。1月に飯田市竜丘公民館で行われた「竜丘放課後子供教室」には、竜丘小学校1～5年生、14人が参加。「おやつ会」代表の林重子さんほかを講師に、「市田柿」の「チョコがけ」「チーズ巻き」「わさびじょうゆ和えの細巻き」を作り、試食をして楽しみました。最初は、「ほんとはあんまり好きじゃない」と言っていた子供も、作ったお菓子や料理をべろりと完食。「おいしい」と笑顔がこぼれました。「市田柿」の料理レシピは、下伊那農業改良普及センターのホームページ「食の電子館」(http://www.pref.nagano.lg.jp/xnousei/simokai/shoku/shoku_index.html)でも見ることもできます。



記事に関する問い合わせ ● 飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217

柿の皮むきには、実に針を刺して皮をむく機械を使うのが一般的でしたが、針を刺すことでカビなどの原因となる菌が入ってしまうため、消毒の徹底と針を使わない皮むき機の導入を推進。作業には清潔な衣服、帽子、マスク、手袋の着用と手洗いを励行。作業時の細かいチェック表も配布し、提出を義務付けています。

衛生管理だけでなく害虫の防除や剪(せん)定作業などの講習会、熟度調査、コンクールなども主催し、品質の向上に取り組んできた同協議会。「今後は、若手農家の育成、ブランドのPRなどにもさらに力を入れていきたい」と考えています。

「市田柿」を生産する農家は飯伊だけでも約3500戸。柿の加工において、それぞれの農家で設備が異なり、管理方法もまちまちでしたが、同協議会は「ブランドに恥じないものを作ろう」と、衛生管理を徹底してきました。

徹底した衛生管理、 栽培技術の向上で品質アップ

はじめ、生産、販売する事業者が一体となつて守りたいと、JA、園協が代表して地域団体商標を出願。2007年、商標登録するに至りました。合わせて、「市田柿ブランド推進協議会」も設立。JA、園協、販売事業者、大規模農家、行政など、37団体で構成され、生産体制の向上、品質の維持・管理に力を注いでいます。



シーズン前には、構成団体ごとに生産農家を一軒一軒周り、施設と設備状況をチェックして管理。また農家も皮むきから出荷まで、行程に合わせたチェック表で衛生管理に務めています。

それまでの作業に比べると、かなり厳しいマニュアル。「始めは、『そんなことできるわけない』と言われましたが、だんだんと理解が増えはじめました」と、同協議会事務局を務める、下伊那地方事務所農政課の木下さんは言います。2007年から始めたクレーム調査では、カビのクレーム件数が多かったものの、2010年には半減。その効果を実感しています。