



滑川町名産

2016年版

武州ころも読本

<http://corogaki.jp>

目次

武州ころ柿の歴史

P1



武州ころ柿復活に向けた3年間の取り組み



- ・協議会の設立と様々な活動……………P7
- ・武州ころ柿生産技術の習得……………P9
- ・プロモーション活動……………P11
- ・新商品開発・検討……………P13

武州ころ柿 これからの進め方



- ・今ある柿の木を有効活用しよう！……………P15
- ・新たな栽培種「蜂屋柿」への挑戦！……………P17
- ・原料柿の栽培を始めよう！……………P19

武州ころ柿生産マニュアル

P22



参考資料



- ・新聞記事……………P31

■会長インタビュー

■コラム1:皆で、武州ころ柿の一流の生産者を目指そう！……………P20

■コラム2親子で、家庭で、ころ柿づくりにチャレンジしよう！…P21

国は、本格的な少子高齢化と人口減少による地方衰退に対応するため、平成26年12月、「まち・ひと・しごと創生長期ビジョン及び総合戦略」を策定しました。それを受け埼玉県は「県版総合戦略」を策定、当町では平成27年12月、今後5か年の目標、施策の基本的方向性や施策を示す「滑川町まち・ひと・しごと創生総合戦略」を策定しました。



滑川町の基幹産業である農業については、町内に点在する地域資源を活用し、持続的な発展が可能な地域産業として築いていくこととしております。

新しい時代にふさわしい地方自治の確立と住民福祉の向上を図っていくためには、これまで以上に独自の創意と工夫が求められます。そのためには、地域おこしの担い手となる町民と町が一体となって取り組んでいくことが不可欠です。

ころ柿づくりは熟練を要します。11月の中頃から干しはじめ、柿の様子と天候を見ながらのきめ細かな作業が続き、暮れには出来上がります。ころ柿づくりは、柿採りや吊るしなどの力仕事と皮むきやもみ込みなどのきめ細かな作業があります。集落グループ、仲間や夫婦での協働作業には打ってつけです。

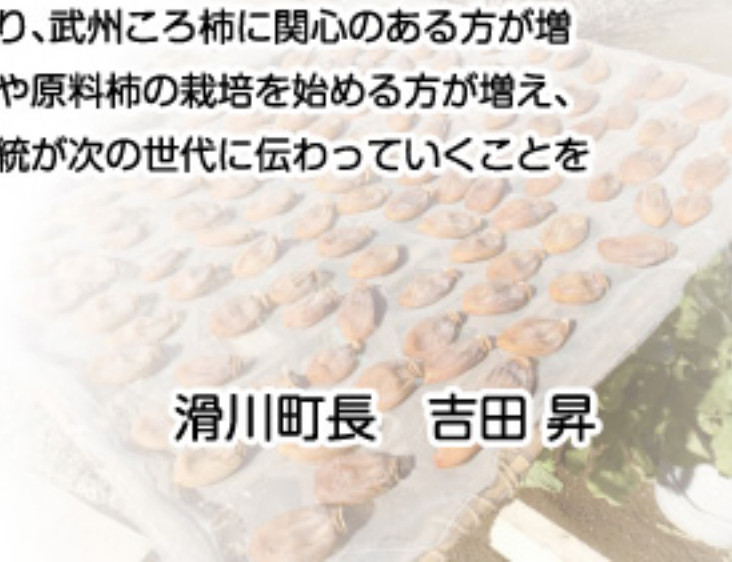
武州ころ柿の特産品としての復活に向けては、まずは生産者が増え、多くの生産者が創意工夫を繰り返し、伝統に新しい時代の風を吹き込んでいくことも必要です。

かつてのように高品質な武州ころ柿生産者が再び増え、ころ柿づくりを通じた地域コミュニティがより活発となり、耕作放棄地では原料となる柿が栽培され、かつての晩秋の季節の風物詩「オレンジのカーテン」の街並みがよみがえる、そんな町あげでの取り組みとなることを期待しております。

この読本を通じ、武州ころ柿の歴史を知り、武州ころ柿に関心のある方が増え、武州ころ柿の生産にチャレンジする方や原料柿の栽培を始める方が増え、再び町の特産品としてよみがえり、町の伝統が次の世代に伝わっていくことを祈念いたしております。

平成28年3月

滑川町長 吉田昇





滑川では明治の中頃から『ころ柿』と呼ばれる干し柿が生産されてきました。

『武州ころ柿組合』が結成され、ピーク時の昭和15-16年頃の生産農家数は東松山地域を含め20軒あまり、地域の特産品として東京市場に出荷され、百万個の生産量がありました。

戦時中は生産ができず、戦後、再び生産が復活しましたが、ころ柿生産は朝早くから夜遅くまでの重労働の連続のため、高度経済成長期になると働く場が増え、和菓子などの他の甘い菓子も増え、ころ柿生産者は減り、今では1戸だけになってしまいました。

平成25年、「滑川の伝統を守ろう！」と町と町民らの呼びかけで「武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会」が設立、武州ころ柿の特産品としての復活に向けた取り組みが開始されました。

この読本は、武州ころ柿の歴史、復活に向けた3か年間の取り組み、今後の事業の進め方について取りまとめたものです。

町の将来を担う次の世代が中心となり、100年の歴史のある武州ころ柿を、再び町の特産品としてよみがえらせ、町の伝統を次の世代に受け継いでいってほしいと願ってやみません。

復活に向けた3か年間の取り組みを支えてくださりました大勢の関係諸機関の方々に深く感謝するとともに、引き続き、ご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

平成28年3月

武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会
会長 小澤利男

小澤会長インタビュー

私は、終戦後、25～26歳頃からころ柿づくりに携わった。
ころ柿づくりは重労働の連続で大変だった。
東京市場では好評で、引っ張りだこだった。
板を買い、自分で化粧箱を作った。3列、6段の18個詰め。
大きなものから鶴・亀・松・竹・梅と呼称し、販売。
高いものは一箱で350円。俵1俵が2,500円の時代、
化粧箱20箱で4～5,000円で売れた。
当時は甘いものがなかったので、大人気だった。
自然の甘さは今でも忘れられない。
これらのことが忘れられなくて、ころ柿づくりを続けてきた。
最近は、自家用程度で続けている。
今では生産者は私だけになってしまった。
時代の変化で、やむを得ないとあきらめかけていた。
3年前、皆から、復活に向けた協議会の会長を強く頼まれ、何とか
頑張ってきた。
私はもう80歳過ぎ、次の世代にバトンタッチしたい。
100年の歴史のある「武州ころ柿」、伝統を絶やさず、つないで
いってくれたらありがたい。



奥 様

柿屋は、北風が吹かないと商売にならない。
若いときは子どもを背負って、ころ柿づくりをやっていた。
暮れの貴重な現金収入源となり、それで正月を迎えられた。
正月にはころ柿組合の皆で、温泉旅行にいったりもした。
昔が懐かしいねえ…



武州ころ柿の歴史

柿

明治の中頃から昭和50年代にかけて羽尾地区では「ころ柿」とよばれる干し柿が生産されていました。ころ柿の生産者は、「武州ころ柿同業組合」を結成し、地域の特産品として、全国に向けて販売していました。組合員数は東松山域を含め、20軒あまりいました。

枯露柿



明治から昭和にかけて我が国の全国の干し柿(ころ柿)に関する新聞記事 (読売新聞)

明治23年12月31日 年末年始の贈答品として

明治25年12月21日 果物の老舗「千疋屋」でも扱われる高級品

○干柿 本年の柿の外れ年にも拘らず干柿の非常の下落にて一箱(五十入)最上二十三錢並に十六錢の小賣相場ありと

○枯露柿の初荷 甲州産のコロ柿の本年柿の不作ありしにも拘らず相替らば美事の出来にて昨年の價と左のみ相違なく既に一兩日前初荷として二駄許り着し一駄の日本橋區齊屋町と京橋區中橋小路を千疋屋の岡家にて買入れ一駄の神田各菓物店にて分配しるる此一駄と云ふの三國一飛と云ふが四箱三國一九箱三國二十一箱大極上九箱合計三十四箱にて本年の岡屋仕切り相場は三國飛一五十錢位三國一四十錢より四十二三錢位迄三國一三十五錢大極上十錢位ありと

大正12年11月15日 農家の副業として推奨

昭和13年12月10日 埼玉県もころ柿産地に名を連ねる

年二十正大 (可認物便郵種三第)

農家の副業に 干柿を作れ

有馬春三郎氏談



干柿は、果物の一種で、乾燥させたものである。その味は渋みがあり、健康に良いとされている。農家の副業として、干柿の生産は非常に有利である。特に、干柿の生産は、農家の収入を増やすのに役立つ。また、干柿は、冬の贈答品としても非常に人気がある。干柿の生産は、農家の副業として、非常に推奨される。干柿の生産は、農家の収入を増やすのに役立つ。また、干柿は、冬の贈答品としても非常に人気がある。干柿の生産は、農家の副業として、非常に推奨される。

野趣豊かな 枯露柿

粉のふいた 大きいのを

東産科婦人科

東 恭 則

埼玉県もころ柿産地に名を連ねる



武州ころ柿の歴史

柿

ころ柿の生産は天候に大きく左右されるため、年によってはほとんど出荷できないこともあり、大正時代には天候不順のため大打撃を受け、半数以上の組合員が廃業してしまいました。その後、生産者の工夫と努力により、安定した生産ができるようになりました。

ピーク時の、昭和15~16年頃に、約100万個のころ柿が生産されるようになりました。高まる需要に原料の柿が足りなくなり県内はもとより、東北の福島県にまで柿の買い付けに行きました。

ころ柿の生産がはじまった頃は輸送手段が発達しておらず、東京の市場へ出荷するのも一苦勞でした。荷車にころ柿を満載し運搬していました。その後は、貨車輸送、トラック輸送と変わっていききました。

ころ柿の生産は、朝早くから夜遅くまでの重労働の連続のため、後になるとだんだんと生産者が減り、今ではわずか1戸だけになってしまいました。



小澤信重謹製 武州松山名産



小澤信重謹製 武州松山名産



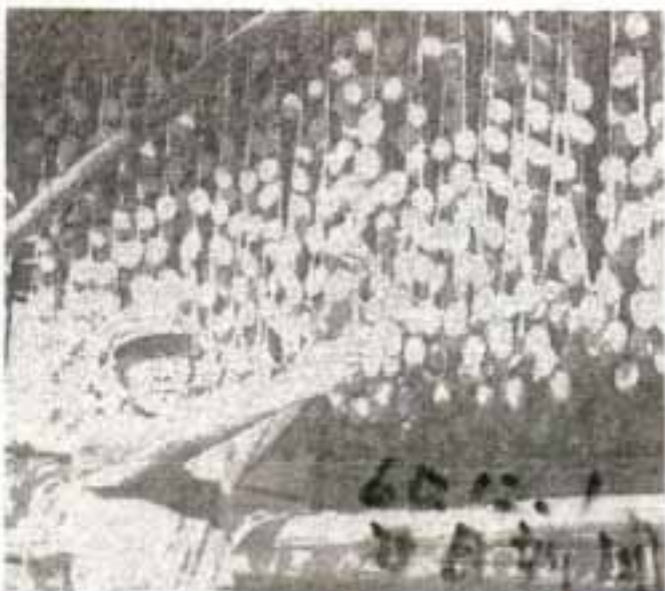


武州ころ柿の 縄づるし最盛期

○全国的にも味のみで知られる千し柿の「武州ころ柿」の縄づるし作業が、いま、最盛期一歩手前。

○比企郡滑川町羽尾三〇四九、農園、小沢一夫さん。〇五でも今月上旬に約二万個を収穫、来月下旬の出荷に向け忙しい毎日だ。今年は実が少し小粒だが、味は例年通り甘みがあり、出来は上々。

○昭和初期には七十軒もあった「ころ柿」農家が現在では滑川町で数軒、東松山市ではわずか一軒だけ。皮むきなど手作業の労がある割には収益が少ないのが減少の一因だが、土産関係も柿の木も農園の一面に育たない状態だ。小沢さん方は十二月上旬



旬に火力暖房、カマドに、ねこれから先、暖めていくのさせ」みなの作業を話して、稲不夜」と、小沢さんは爽やかに話している。滑川の特産物だから柿だ。○「かつては三十六万個も収穫したことがあったが、見合わなくなるとも「名物保存」人型木足と母屋の帳上げりで、の気持ちは強い。

武州ころ柿の歴史

昭和58年1月1日



⑪ 日光に当てる

ゴザなどの上に広げ、日光と風にあてるとますます粉がのつてくる。

⑫ 箱詰め

乾上がった柿に形をつけ、箱に詰める。十五詰、十八詰、二十詰などがあり、箱の大きさも

色々ある。

⑬ 化粧

箱の縁にレースを張り、中にシールを入れ、その上をセロハンで覆う。

⑭ 荷造り・出荷

仕上がったものを、普通二〇箱を一梱包として縄などで縛る。



ころ柿のうつりかわり

羽尾 小沢 一夫

現在、滑川村の一部(打越)で農家の副業として行なわれている「ころ柿」の生産がいつ頃から始まったものであるかについてははっきりしないが、古老の話によると、すでに明治の中頃には羽尾・唐子・松山の数名の者によって本格的な生産が行なわれていたとことである。その頃、青島(東松山市)の野原重郎氏を中心となり、「武州ころ柿同業組合」を結成し、生産されたころ柿は荷車で東京の間屋さんの所(現在の神田中央卸売市場のあたり)まで運搬したそうです。これは、当時としては非常にたいへんなことで、途中志村の坂(坂橋)のところに立ちんぼうという人がいて、その人にお金を払い荷車のを押し回してもらったとのこと。その後、東武東上線が坂戸まで開通し貨車輸送が始まり、更に個人運送業者の出現によりトラック輸送へと変わっていったのである。

後、当初数名によつて始められたころ柿生産も、農閑期の余剰労働力を背景にだんだん隆盛となり、組合員数も多いときには七〇名余

にも達したのである。しかし、大正初期に暖冬異常があり(この時は一〇月下旬に桜の花や土手のしだめの花が咲いたという)、皮をむいた柿に青くカビが出るようになり、水アメ状になつてほとんど出荷ができないというようなこと



柿を圃にかける

ちかさん

があつた。そのためか、組合員数も半減してしまつた。因に、この時野田(東松山市)のある生産農家では、何とか北風に吹いてももらいたいという一心から、辻にあるお地蔵様を荒縄で縛り「風を出すまでは、この縄を解かないぞ」といつて、少々荒っぽい方法ではあるが地蔵様をお願いしたという話も聞いている。そこで、組合の先づきを心配した青島の飯島泰氏や羽尾の小沢信重氏などが中心となり、市場へ出向いたり、先進地である山梨県や福島県の農家を視察するなどして、火力乾燥による方法を導入したり、硫黄燻蒸により柿のカビを止める方法を知り、更には包装も化粧箱(木製の箱に詰めリースやセパハンにより化粧する)に入れ出荷する方法を取り入れるなど、生産技術の向上と安定化につとめた。その結果やももち直し、最盛期の昭和一五〜一六年頃には多い家では二〇〜三〇万個、組合全体では一〇〇万個ものころ柿を生産したのである。この頃は、地元の柿だけでは間に合はず人間方面にまで出向き、南は三芳町、西は毛呂山町、小川町、北は江南村、東は吉見町あたりまで買付けに行き、更に福島県や秩父などからも買入れたとのことである。そのため労働力もたくさん必要となり、期間中、多い家では一〇数名もの

者が泊り込みで雇われ生産に従事したほどであつた。しかし、戦時中は農産物統制令により、他の農産物と同様にころ柿も軍部へ納めなければならなかつた。

③ つるべる
皮をむいた柿を二メートル程の縄に、柿同志がぶつからないように適当な間隔をとりつるす。

④ 燻蒸
密封した部屋で硫黄を燃やし、いぶす。

⑤ 曬にかける
天日で乾燥させるため、屋外に設置した棚(現在は二階建が多いが以前は平棚であつた)に二〇日間位かけておく。

⑥ 火力乾燥
乾燥場へ入れ、紐により加熱する。(この場合、床下へトロッコを通す家もある)この間(三日間位)中へはいり時々柿をむ。

⑦ もぎ落とし
乾燥場から出し、縄から柿をはずす。

⑧ 竹籠の上に「みながわ」(筵のようなもの)をひき、その上にもぎ落した柿を並べ天日で乾かす。

⑨ 手でもむ
一週間位乾すが、その間毎日手でもみ裏返す作業をくり返す。乾きをよくするためである。

⑩ 箱に入れておく
乾き具合を見て、ほどよいものから順に拾いあげ、リンゴ箱などに入れ三日間位おく、すると「粉」がのつてくる。

⑪ 作業の概要(十一月一日頃〜二月末頃)

⑫ ① 柿とり
木から柿をもぎとる。原料となる柿は「みの柿」といわれ比全部と人間部に分布する。形が「養」に似ているためなのかどうかはわからない。

⑬ ② 皮むき
生柿の皮をむく。これは小刀で「へタ」を取る作用とその他の部分の皮をむく作業とに分かれる。

⑭ ③ つるべる
皮をむいた柿を二メートル程の縄に、柿同志がぶつからないように適当な間隔をとりつるす。

⑮ ④ 燻蒸
密封した部屋で硫黄を燃やし、いぶす。

⑯ ⑤ 曬にかける
天日で乾燥させるため、屋外に設置した棚(現在は二階建が多いが以前は平棚であつた)に二〇日間位かけておく。

⑰ ⑥ 火力乾燥
乾燥場へ入れ、紐により加熱する。(この場合、床下へトロッコを通す家もある)この間(三日間位)中へはいり時々柿をむ。

武州ころ柿復活に向けた3年間の取り組み



ここでは、武州ころ柿復活に向けた平成25年からの3年間の取組みを、写真で簡単にご紹介いたします。

協議会の設立

100年の歴史がある武州ころ柿生産者が一戸だけになってしまったため、その伝統を次世代に伝承することを目的とし、平成25年7月に関係者が集まり、武州ころ柿協議会が設立されました。

武州ころ柿協議会 設立総会



平成25年7月 JA埼玉中央滑川支店にて

様々な活動

- 原料柿生産(分山の里_開墾・苗植え)※平成26年耕作放棄地解消事業
滑川町農業委員会と分山地区の協同作業の様子



● 先進地視察(市田柿・堂上蜂屋柿)の様子



● 栽培研修会の様子(指導:埼玉県東松山農林振興センター)



● 武州ころ柿づくり体験の様子(チャレンジキッズなめがわ)



● 出前授業(月の輪小学校にて)



武州ころ柿生産技術の習得

平成25～27年の3年間(3回)にわたり、会長から直接、武州ころ柿のつくり方を教わり、基本的な技術を修得することができました。

柿採り
(採果)



皮むき



連づくり
～硫黄燻蒸



吊るし
～前期乾燥
(柿棚)



中期乾燥
(小屋火力)



後期乾燥
(平かご)



もみこみ



粉ふかし



検品・包装



■プロモーション活動

県内プロモーション

年末に、滑川農産物直売所(JA埼玉中央)で販売プロモーションを実施。



広域プロモーション

埼玉アリーナ農商工連携フェアへの出展



独自のホームページを制作

定期的な更新を行い、最新情報を広域に発信していきます。

●ホームページアドレス：<http://corogaki.jp/>

次シーズンは「ころ柿ができるまで」のページに、最も熟練を要する柿の“もみこみ技術”を50年の経験を持つ武州ころ柿伝承者の手作業を動画でアップする予定です。

ページ構成

- ・武州ころ柿について
- ・トピックス&活動記録
- ・推進協議会について
- ・ころ柿ができるまで
- ・ころ柿商品紹介
- ・ころ柿写真館
- ・お問い合わせ



・PRチラシ

表面に年末の武州ころ柿の売り出し、裏面には、武州ころ柿の歴史を記載したチラシを作成し、県内20,000世帯に配布しました。



チラシ(表)



チラシ(裏)

・木箱およびシール作成

贈答用の木箱(2種類のサイズ)と木箱に貼るシールを作成しました。

260mm×150mm 木箱サイズ



260mm×80mm 木箱サイズ



実際にシールを貼った木箱

・卓上ミニのぼり旗 ・武州ころ柿 模型サンプル ・武州ころ柿ハッピ



ハッピ(表)



ハッピ(裏)

■新商品開発・検討

(1) 恵方巻

ころ柿を使った恵方巻の製造、販売を行いました。

○販売日：2016年2月3日(水)

○滑川産の原材料：武州ころ柿ペースト、のらぼう菜、卵、豚肉、ごぼう 等

○生産者：アザレア(滑川町6次産業化推進グループ)



(2)チョコろ柿

ころ柿を使った菓子製造の支援を行いました。

○販売日:2016年2月13(土)・14日(日)

○滑川産の原材料:武州ころ柿、ポン菓子

【チョコロ柿】スティック



【チョコロ柿】バー





ここでは、武州ころ柿の歴史、平成25年からの3か年にわたる復活に向けた取り組みを踏まえ、今後の取り組みの方向性について取りまとめました。

1. 今ある柿の木を有効活用しよう!

武州ころ柿はこれまで、主に町内に生育している「美濃柿」を原料として生産されてきました。町内では既に伐採されてしまった柿の木も多いですが、今でも農家の庭には美濃柿が多く生育しています。

平成25年秋、町内の7名の方に近所のころ柿の原料となる美濃柿、蜂屋柿の生育実態を調べていただいたところ、美濃柿を中心に今でも数100本オーダーの柿の木が生育していることが確認できました。(町内全域を調べたわけではないので、町全体の本数は不明です。)

しかし、多くの柿の木は管理されておらず、手の届かない位大きく育っている柿の木が多いことも確認されました。写真下の柿の木は9m位まで育ち、上の方の実はハシゴや脚立を使っても採れませんでした。

大きく育ちすぎた柿の木は幹をつめ、低木にすることで、再び大きな実がなるようになるということです。また、低木として管理しやすくし摘果をきちんと行うことで、さらに大きな実をならすことが可能になります。

当協議会では、地域資源の有効活用を図る観点から、大きく育ちすぎた美濃柿・蜂屋柿などのころ柿の原料となる柿の木の「低木管理」を推奨するため、ノウハウを蓄積しつつ、作業支援や相談等を行っていきたいと考えております。

ご自宅に生育している大きく育ちすぎた美濃柿・蜂屋柿を再び低木として活用したい方、枝落としをしてほしい方、原料柿として提供して下さる方、関心のある方は事務局まで問合せ下さい。



梯子でも届かない位大きな柿の木(2013年、羽尾地区)

幹詰め対象木
(美濃柿)



幹詰め予定の柿の木と作業風景(2016年3月、福田地区)

(当日、たまたま、農林水産省と関東農政局、インターンの農村振興担当者の方々が視察にこられた。
また、埼玉県東松山農林振興センター様にも、作業を立ち会っていただきました。)

幹詰め箇所



幹詰め予定箇所(黄色の破線)



幹詰め直後の様子(2016年3月)

2. 新たな栽培種「蜂屋柿」への挑戦!

武州ころ柿の原料となる柿は、歴史的には美濃柿が中心でした。

特産品としての復活にあたり、この度、最上級な干し柿の原料となる美濃柿よりも大きな「蜂屋柿」の栽培に着手しました。

谷津の里、菅田の里、中尾の里、ぶんやまの里、その他、個人を含めるとこの3年間で、町内で500本程度の蜂屋柿の苗木が植えつけられました。数年後には、立派な蜂屋柿が実ることが期待されます。

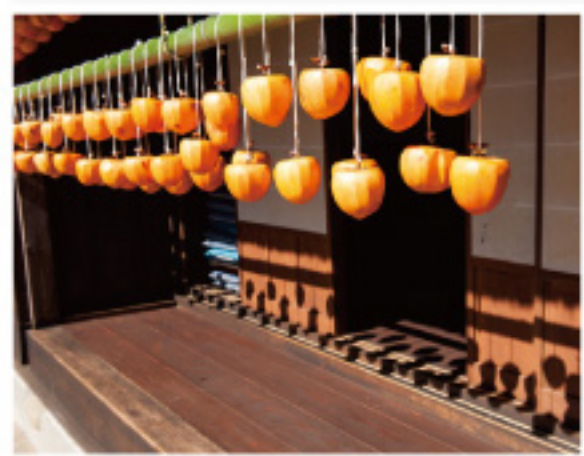
しかし、蜂屋柿は美濃柿よりも一回り大きいため、ころ柿の作り方も新たな工夫が必要となります。例えば、天日干しの仕方にしても、蜂屋柿を原料としている秩父地方や岐阜県堂上蜂屋地区では、干している柿を傷めないよう、連なった連ではなく、2個吊るしが行われております。(写真右)

平成28年2月、私たちがモデルとしている岐阜県堂上蜂屋地区に視察に行ってきました。手づくりの伝統製法にこだわって伝統の伝承に取り組んでいる地域です。当地区も一時、ころ柿生産者が1名までになってしまい、昭和52年、千年の歴史のある堂上蜂屋柿を守るため、美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会が発足、今では72名の会員にまで増えています。

視察をしてみると、キャスター付きの移動式の干し棚(写真右)に吊るし、晴れた日は庭に干し、夜は倉庫に移動するなど、様々な省力化の工夫も行われておりました。



釣り鐘型の美濃柿(写真上)と一回り大きいリング型の蜂屋柿(写真下)



2個吊るし



キャスター付きの干し棚施設

滑川町で蜂屋柿を原料柿とした武州ころ柿を特産品としていく場合、美濃柿を中心としてきたこれまでの伝統製法を基本としつつ、近年の地球温暖化への対応など、高品質化、安定生産や省力化を目指し、様々な創意工夫を繰り返し、これらを地域で共有化し、高め合っていく取り組みが不可欠になります。

当協議会では、生産技術の普及に向け、武州ころ柿生産にチャレンジしてみたい集落グループ、仲間、個人を応援していきます。関心のある方は、事務局まで問合せ下さい。



武州ころ柿の連による天日干し



大きな蜂屋柿の場合、傷がついてしまう



3.原料柿の栽培を始めよう!

かつて、養蚕業が盛んだったころ、滑川町の傾斜地の農地は桑畑として管理されておりました。

しかし、養蚕業の衰退により桑畑の多くは管理されなくなってしまい、今では荒地になってしまったところも少なくありません。

そこで町では、耕作放棄地解消に向け、かねてから里づくり事業を行ってきました。

谷津の里では市民農園や散策路等が、伊古の里では農家レストランやため池でのフィッシングパークが、中尾の里では果樹園実験圃場が、菅田の里では栗のポロタン栽培が行われてきました。

これら4つの里は、いずれも集落住民が管理組合員として運営を担っており、時代の変化で集落が力を合わせて取り組む機会が減る中、集落のコミュニティの中心的な役割も担っております。

武州ころ柿復活に向けた取り組みの開始とともに、これらの里では最高級高ころ柿の原料となる「蜂屋柿」の栽培に着手しました。さらに分山地区でも新たな管理組合が発足し、滑川町農業委員会と地元との協働事業として200本の蜂屋柿の苗木が植えつけられました。数年後には立派な蜂屋柿の実がなることが期待されます。

そのためには、植えつけた苗木の剪定作業をきちんと行い、管理しやすいように低木として管理していくことが重要になります。

困った問題もあります。近年の温暖化の影響で寒くなる時期が遅くなり、柿を干し始める適期もそれに合わせて遅くなる傾向にあります。その一方で、柿の成熟時期は早まる傾向にあります。このギャップをどうするか、今後の課題の一つです。

例えば、西条柿のように成熟時期の遅い品種を植え付けるなども一つの解決策かもしれません。

当協議会では、埼玉県東松山農林振興センター様から技術指導をいただきながら良質の原料柿が実るよう、剪定、摘果などの栽培研修会を定期的で開催しております。関心のある方は、事務局まで問合せ下さい。



岐阜県堂上蜂屋柿、2016年2月
手が届く位、低く管理されている蜂屋柿の木

コラム1:皆で、武州ころ柿の一流の生産者を目指そう!

ころ柿協議会事務局が、武州ころ柿の作り方を小澤会長から実地で学び、3年(3回)が経過しました。ころ柿づくりはカビとの戦いです。

1年目の平成25年11月は晴天が続き、吊るした干し柿はカビの発生には遭遇しませんでした(干し過ぎて硬くなってしまいました)。2年目は、吊るし終わり平干しに移行した際、2日間の降雨に遭遇、一部、カビが発生してしまいました。

3年目の平成27年11月、全国的に11月の気温が2℃高い温暖で北風が吹かない年に遭遇しました。

これまで50年間ころ柿生産に携わっている会長にとっても、初めての経験とのことでした。

文献によると「大正初期に暖冬異変があり、皮をむいた柿に青くカビが出るようになり、水アメ状になってほとんど出荷できないようなことがあった。この時、山梨県や福島県を視察するなどし、火力乾燥による方法を導入したり、硫黄燻蒸によりカビを止める方法を知った。」(p6.26)と記載されております。

平成27年は、全国各地の干し柿生産現場でカビの発生が問題になりました。「平成の暖冬異変」に遭遇したことになります。

この時、他地区の対応を調べ、会長と相談し、火力乾燥や硫黄燻蒸を2回行ったり、扇風機で乾燥させたりと試行錯誤を行い、何とか一定の品質の武州ころ柿を一定量、生産・出荷することができました。

例えば、柿をいつ採取したらよいか、いつ皮をむいて干し始めたらいいか、これ一つとっても、正解は後になってみなければ分かりません。

その意味で、自主的に武州ころ柿生産を担う生産主体が多ければ多いほど、様々な知恵と創意工夫を活かしたケースで実証を行うことができることとなります。

今後も予想される温暖化などの気候変動、美濃柿から大型の蜂屋柿への移行、新たな消費者ニーズへの対応などを考えれば、より大勢の生産者が創意工夫と試行錯誤を繰り返し、町民が一体となって技術を高めあい、高品質で安定した生産、省力化を進めていく必要があることと考えます。

伝統製法にこだわった武州ころ柿の生産者が一戸だけになってしまった今、武州ころ柿の伝統を守り、次の世代に伝えていくには、まずは自主的な生産主体を増やしていくこと、それが危急の課題ではないかと考えております。



コラム2:親子で、家庭で、ころ柿づくりにチャレンジしよう!

ころ柿づくりは、いくつかのポイントを押さえれば、街中の家庭でもつくる
ことができます。是非、ころ柿づくりにチャレンジしてみてください。

家庭でのころ柿の作り方

1.原料柿の入手

ころ柿づくりの季節(10月下旬~11月上旬頃)になると、滑川町農産物直売所で、原料となる美濃柿、蜂屋柿の購入ができます。

2.へたととり・皮むき

11月、北風が吹き始め、晴れの日が2~3日間位続きそうな日を選んで、ナイフでへたととり、ピーラで皮をむきます。(干した直後に雨に合うと、カビ発生の原因になります)

3.連づくり

ねじりのあるひも(または専用の吊るし具)に、柿のたんぎ(T字型の枝)をひっかけ、柿と柿がぶつからない間隔をあけて、連をつくります。

家庭では硫黄燻蒸ができないため、お湯を沸かした熱湯に5秒ほどつけ、熱湯消毒します。(天候によってはしなくても平気だったり、また、熱湯消毒をしても雨が降り続けるとカビが発生します)

4.吊るし、天日干し

連を、風通しがよく、雨の当たらないところに吊るします。天候にもよりますが、この状態で、2週間位、天日と風にさらすと、柿の渋みが抜けます。

お好みの硬さ(乾燥状態)になったら完成です。柔らかい半乾燥のアンボ柿はこれで完成です。

保存性がよく、もちもちの食感のころ柿に仕上げたい方は、さらに1~2週間、ころ柿をかご等に並べ、天日と風にさらしつつ、柿の水分を均質化するために、もみ込みを行ってください。このもみ込み作業は、熟練を要します。その後、段ボール箱に入れ、蓋をして3~5日間位置くと、白い粉がふき完成です。

概ね、このような方法でころ柿をつくるができます。
ころ柿づくりは、カビとの戦いです。その年の天候や干す場所によって、工夫しながら、経験を積み重ねていくことが大切です。

「失敗は成功のもと」、ころ柿づくりを楽しんで下さい!



武州ころ柿 生産マニュアル



12月上旬～中旬
⑩ 後期乾燥
平かご

平かごに乾燥させた柿を、平かごの裏面に並べます。

平かごの裏面に設置した乾燥台の上に設置した柿を、平かごの裏面に並べます。

乾燥させた柿を、平かごの裏面に並べます。

11月中旬頃
⑤ 達づくり
⑥ 硫黄燻蒸

皮をむいた柿をヒモ又はフックにかけ、達をつくります。

平らな場所で、乾燥させた柿を燻蒸小屋へ運び入れ、小屋内で硫黄を燻蒸させます。

硫黄燻蒸は、燻蒸小屋で行います。

11月上旬
⑪ 柿棚作り

柿棚をつくり、風通しの良い場所で行います。

12月上旬～中旬
⑪ もみこみ

平かごに乾燥させた柿を、手しぼり機で絞り、果汁を絞り出す。

果汁を絞り出す。

果汁を絞り出す。

11月中旬～12月上旬
⑦ 前期乾燥
柿棚

燻蒸が終わった柿を達づくりの柿棚にかけ、前期乾燥を行います。

柿棚は実物を、見ると圧巻です。

燻蒸約2～3週間、自然乾燥させます。

11月中旬頃
② 柿採り
(採果)

Point
干しやすくするために枝は「1」の字にします。

12月中旬～下旬
⑫ 完成
(粉ぶかし)

紙を敷いた段ボールの中に乾燥後の柿を保管します。蓋をしておくと表面に真っ白な粉が落ちてきます。

じゃーん!

甘くて美味しい武州ころ柿の完成です!

12月上旬
⑧ 乾燥台作り

Point
「後期乾燥」で使う乾燥台を地上1mのところに作ります。

11月中旬頃
③ 追熟

柿の実を2～3口採取カゴにいれた状態で熟成させます。

Point
追熟すると皮がむきやすくなります。

12月下旬以降
⑬ 検品・包装

検品後、脱酸素剤も入れてしっかりと包装します!

実際に食べてみて人間の感覚によるチェックを行います!

12月上旬～中旬
⑨ 中期乾燥
小屋

火力乾燥を行うため、小屋内で、換気を怠らして、約2日間、乾燥させます。

11月中旬頃
④ 皮むき
(剥皮)

ヘタの部分を小刀で切り落とし、その後、ピーラーで皮をむきます。

12月下旬以降
⑭ 食品表示

名称	干し柿	一般的な名称（商品名ではない）
原材料名	柿（清川町産） 酸化防止剤（二酸化硫黄）	原材料名（原料産地名）
内容量	〇〇g（〇個入）	食品添加物
賞味期限	平成 年 月 日	賞量を表示
保存方法	直射日光・高温多湿を避け涼しいところで保存してください	品質劣化が緩やかな食品は賞味期限表示（消費期限ではありません）
製造者	埼玉県比企郡滑川町〇〇 〇〇 〇〇	製造所の住所
		氏名（法人の場合は法人名）

干し柿（ころ柿）は、農産加工品の乾燥果実に該当し、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示法に基づく表示が義務付けられています。

1

柿棚作り

11月上旬



鳥獣害対策

柿棚（屋根付き）は、ネットで覆い、鳥や動物の侵入や雨を防ぎます。

湿度対策

地面が土の場合は、防草シートを敷き、地面から蒸発する水分を抑えると効果的です。



柿を吊るすための細いロープを設置します。この時、吊るした柿どうしが接触しないよう、ロープは、20cm程度の感覚を空けて設置します。

先進地紹介

キャスター・多動式の干し台

岐阜県美濃加茂市
千年の歴史を持つ「堂上蜂屋柿」



Point

柿干場は、風通しの良い場所に作る事が重要です。

2

柿採り（採果）

11月中旬頃



原料柿の扱いは丁寧に

昔から柿採りには、竹で作った“ツッパサミ”又は“タッパサミ”とよばれる道具を使っていました



柿採取用の竹竿、または木に登って柿の実を採ります。採った柿は、干しやすくするために、剪定バサミで枝をT字形に切り落とします。



竹竿（柿採取用）

枝をT字形に

Point①

柿を落として衝撃を与えたり、傷をつけたりすると最終製品の品質に影響するため丁寧に扱います。

Point②

柿の木は折れやすいので、木に登って採取する場合は十分に注意してください！脚立、はしごを使う場合も落下に十分に注意してください！

3

追熟

11月中旬頃



柿の実を2~3日採取
カゴにいれた状態で放置
します。

最適な熟度
(カラーチャート※No.4~5)
※農林水産省果樹試験場基準カラーチャート



Point

柿の実の熟成度を均一にする効果があります。
皮も剥きやすくなります。

4

皮むき(剥皮)

11月中旬頃



手袋、マスク等を
着用し、衛生的に
行います。

乾燥度合の目安



重量変化の
観察スタート!

皮むき後の原料柿の重さを100%として
重量変化の観察スタート

ヘタの部分を小刀で切り落とし
た後、ピーラーで皮をむきます。



Point

皮を残さない
ようにむいて
いきます。



むき残し箇所



むいた皮



皮をむき
終わった柿

5

連づくり

11月中旬頃



皮をむいた柿は、1個ずつ紐などに吊るしていきます。(連づくり)
吊りフックを使うと作業が楽になります。

Point

柿どうしが接触しないように
間隔をあけて吊るします。



6

硫黄燻蒸

11月中旬頃



透明の窓を設け、硫黄が
完全に燃焼していることを
目視確認することが望ましい

柿をつけた連を燻蒸小屋へ運び
入れ、小屋内で硫黄燻蒸します。

硫黄燻蒸は、殺菌と褐変防止の効果
があります。カビの発生を防ぎ、
安定して生産するために、先人が
考えた重要な工程です。

手順は次のページへ

Point

食品衛生法では、硫黄燻蒸で使用する二酸化硫黄の食品中への残留に対して
基準値(乾燥果実では2.0g/kg未満)を設けていきます。予め、燻蒸の条件
(小屋の容積・硫黄の使用量・燻蒸時間)が適切か確かめておきましょう。



硫黄燻蒸の手順



①火鉢に十分な量の炭をおこします



②燻蒸施設の容積1m³あたり10gの割合で硫黄を使用します。必要な量の硫黄を耐熱皿等（ここではブリキ板）に測りとり、火鉢の上に乗せ硫黄を燃焼させます。

炭を起こした火鉢の上にブリキ板ごと乗せる



③直ちに燻蒸庫を密閉し30分放置します。

燻蒸中は、燻蒸庫の間隙を目張りします



④燻蒸終了



●硫黄の取扱についての注意

- ①加熱すると、目・呼吸器官を刺激する酸化硫黄が放出されます。
- ②もしも目に入った場合、水で十分洗浄し、必要に応じて医師の手当てを受けてください。
- ③取り扱う際は、防じんマスク、メガネ、手袋などの保護具を着用し、風で舞い上がることがないように注意してください。
- ④硫黄は、子供の手の届かないところに保管してください。

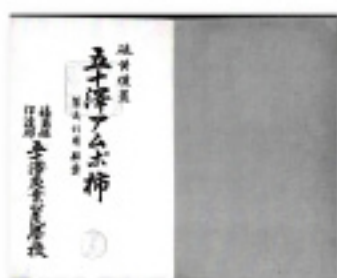
硫黄燻蒸の歴史

大正初期の暖冬による生産不振に直面した「武州ころ柿同業組合」は、山梨県や福島県の干し柿生産農家を視察し、火力乾燥や硫黄燻蒸(いおうくんじょう)による柿のカビ止め法の導入など、技術革新を行って再興したことが「滑川村史」に残されています。

一方、全国から視察を受け入れたという、あんぼ柿発祥の地である福島県伊達市梁川町五十沢では、大正11年に試行錯誤の末に現在の硫黄燻蒸によるあんぼ柿の製法を確立しています。渡米の際に見た干しぶどうの硫黄燻蒸から応用したとされています。五十沢小学校の農業教師であり、伊達あんぼ柿の安定生産と技術普及に努めた佐藤昌一氏(昭和19年にフィリピンで戦死)は、昭和8年に刊行した技術普及本の中で、硫黄燻蒸の効果を右のように示しています。



当時の硫黄燻蒸庫



当時の技術普及本

佐藤昌一氏がまとめた硫黄燻蒸の効果

- ①乾燥が促進され、7~10日程度早く製品が完成する。
- ②品質が向上する。
 - ・製品の黒変を防止し、鮮やかで美しい鮭色になる。
 - ・濃厚な味をやや淡白にし、現代人の嗜好に合うようにする。
 - ・保存性が高くなる。
- ③製造を容易にする。
 - ・燻蒸によって殺菌されるため、乾燥中に、多雨多湿、温暖な天候が続く場合でも腐敗果を最小限にし、規格外品を減らし、歩留まりが向上する。
- ④衛生食品となる
 - ・干し柿づくりは素手の作業が多いが、燻蒸によって非衛生的食品が、高級衛生食品となる。

五十沢農業公民学校教師 佐藤昌一
「硫黄燻蒸 五十沢アムボ柿(昭和8年)」より

7

つるし作業・柿棚 11月中旬～12月上旬

前期乾燥



の
目安
乾燥
度合

1週間後
つるし初めの柿の
60-70%の重さ



の
目安
乾燥
度合

2週間後
つるし初めの柿の
50-60%の重さ



硫黄燻蒸したころ柿を、
連ごと干し場に吊るします。
柿棚で10～14日間、自然
乾燥させます。

Point

乾燥状態を確認しながら、干し過ぎて硬くならないように
に注意します。

8

乾燥台作り

12月上旬

『⑩後期乾燥』の工程で平かごを
並べる台 (地上から約1mの高さ)
をつくります。



プラスチックコンテナを使った乾燥台



杭と木枠でつくる乾燥台

Point

直射日光が当たる風通しの良いところに設置します。

9

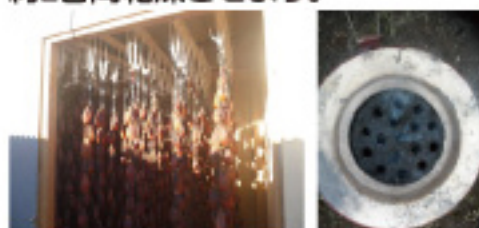
中期乾燥

小屋

12月上旬～中旬

※①前期乾燥後の干し柿の乾燥状態によっては、この工程を省略する場合があります。

火力乾燥を行うための小屋内で練炭を燃やして、約2日間乾燥させます。



①乾燥庫に柿を吊るす

②練炭への着火直後は着火剤による煙が出るため、煙が収まってから乾燥庫に入れる



③柿を吊るした乾燥庫へ火鉢(練炭)を入れる



④鉢(練炭)の熱が直接柿にあたらないようにカバー(ここではタン使用)



⑤乾燥庫内の温度が30℃を超えないように空気口等で火力を調節



乾燥庫(例)

乾燥庫上部(例)

乾燥庫下部(例)



Point①

乾燥庫内の温度は30℃以上にならないように管理します。新たに乾燥庫を製作する場合は、既存施設の形状や容積等を参考に設計します。

Point②

せまい乾燥庫内で練炭が燃え尽きると湿度が急上昇します。この時、カビが生える恐れがありますので、完全に燃え尽きる前に練炭を交換します。

10

後期乾燥

平かご

12月上旬～中旬

乾燥度合の目安

乾燥度合の目安
つるし初めの柿の
30-40%の重さ



吊るしていた柿を連から外し、乾燥台の上に設置した平かご一面に並べます。裏表ひっくり返しなが、ゆっくりと乾燥させます。



Point

霜や降雨等にさらされないように注意します。特に夜間は、ビニールの覆いをかけるか屋内で保管することが重要です。



←雨よけシート

平かご(ごる柿)を→積み重ねて保管



11

もみこみ

11月下旬～12月上旬

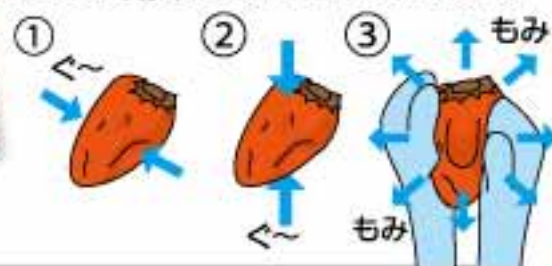


もみこみは、熟練を要する作業です。ころ柿の表面がかたく乾くことで外に浸み出しにくくなっている内側の水分を、もみこみにより出しやすくします。もむことで、果肉も均質になり、餅のような食感を持った干し柿に仕上がります。また、渋抜きを促進する効果も確認されています。



Point

この工程により餅のような食感を持った干し柿に仕上がります。「もみこみ」の際は、タネを干し柿の上部へ移動させておく食べやすくなります。



12

完成 (粉ふかし)

12月中旬～下旬

の乾燥
目安
割合

原料柿の
25-30%の重さ



ダンボール箱に紙を敷き、その中に乾燥後の柿を3～5日保管します。蓋をしておくと表面に真っ白な粉がふいてきます。



13 検品・包装

12月下旬以降



①実際に食べてみて、人間の感覚によるチェックを行います（見た目・味・におい・気になる点等）。



②キズ等、外観のチェックを行います。



③最終製品としてころ柿を成形します。



④重量別にサイズ分けを行います。



⑤空気を通さない（ガスバリア）袋に詰めます。適した脱酸素剤を入れます。



⑥ころ柿と一緒に、袋の容量に適した脱酸素剤を入れます。



⑦ヒートシーラーで密封します。



⑧包装完了。

14 食品表示

12月下旬以降

名称	干し柿
原材料名	柿（滑川町産） 酸化防止剤（二酸化硫黄）
内容量	〇〇g（〇個入）
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け涼しいところで保存してください
製造者	埼玉県比企郡滑川町〇〇 〇〇 〇〇

- ← 一般的な名称（商品名ではない）
- ← 原材料名（原料原産地名）
- ← 食品添加物
- ← 質量を表示
- ← 品質劣化が緩やかな食品は賞味期限表示（消費期限ではありません）
- ← 製造所の住所
- ← 氏名（法人の場合は法人名）

干し柿（ころ柿）は、農産加工品の乾燥果実に該当し、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示法に基づく表示が義務付けられています。

Point

現状では、賞味期限は長くても出荷後1ヶ月とします。武州ころ柿は、乾燥度が高いことと脱酸素剤の使用により出荷後のカビ発生の恐れはありませんが、1か月以上経過すると粉のふきすぎ等、外観に変化が見られる場合があります。





食べごろ柿、いかが



限定販売される「武州ころ柿」と関係者。左が「蜂屋」、右が「美濃柿」のころ柿—滑川町伊古の「伊古の里」農家レストランで

滑川農産物直売所

きょう、あす

小澤さんは「柿全体が真っ白になり、おいしいころ柿になった。これを機会に、ころ柿を作る人が増え、将来は昔のように市場に出荷できるようなれぼらしいです」と話す。事務局の滑川町産業振興課の吉田利好課長は「ころ柿の生産技術の伝承、普及を図り、ブランド化、カキを使った新商品の開発を進め、地域おこしにつなげたい」と話している。

結成後、柿の木の現存量調査を行った。秋に研修会を開催。小澤さんの指導で柿の収穫、皮むき、縄吊るし、いぶし、天日干しなど、ころ柿づくりの工程を学んだ。販売するのは、その際に行ったころ柿で今が食べごろだ。28日、同町内の「伊古の里」農家レストランで、関係者が袋詰め作業を行った。

復活目指し 限定販売

かつて滑川や東松山の特産品だった「武州ころ柿」の復活を目指す。試行生産されたころ柿が28、29の両日、滑川町羽尾のJA埼玉中央・滑川農産物直売所で、限定販売（千個）される。

（磯田正重）

ころ柿づくりは、明治の中ころから始まった。その後、組合も結成され、特産品として全国に出荷され、最盛期の戦前には、100万個のころ柿が生産された。戦後は生産者が減少、滑川では昭和40年代まで7軒の生産農家があったが、現在は小沢利男さん（80）だけ。

よう」との機運が高まり、7月に農家や農協、役場などの関係者で組織した「武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会」が結成された。ころ柿を中心に、さまざまな地域資源を生かして、地域おこしにつなげようという試みで、会長に小沢さんが選ばれた。

さきたま抄

このころ、比企地方では地元のお祭り文化を守り、継承し、特産品化を目指すながら、地域全体を元気にしよう」という活動が目立つ▼例えば、滑川町では昨夏、かつて滑川や東松山の特産品だった「武州ころ柿」の復活を目指すという機運が高まり、協議会が結成された▼ころ柿作りは明治の中ころから始まった。最盛期の戦前には100万個を生産、全国に出荷された。甘い菓子類の乏しい時代、「お茶の友」として重宝されていた。戦後、徐々に生産者が減少し、1960年代の高度経済成長期には衰退していった▼昨秋、ころ柿作りを受容する研修会が行われ、その際作ったころ柿が年末に農産物直売所で販売され、好評だった。

今後は柿の木を増やし、ころ柿作りの技術の伝承、普及を図り、ブランド化、柿を使った新商品の開発を進めるといふ▼ときがわ町の都幾川の源流域では「わさび漬け」作りが最盛期を迎えた。山間地では昔から自家用ワサビの栽培が行われていた。数年前、地元のNPOが荒廃していた「ワサビ田」を復元させ、栽培を始めた。当初は根や葉を売っていた。今は工夫を重ね、冬場に「わさび漬け」にして農産物直売所で販売、人気となっているという▼いずれも素材は地元産。保存料、添加物は使わない、全て手作りの。地域の「食」を通して、かたじけなくこころを文化、がよみがえっている。



太陽の恵み 白く甘く

滑川町伊古の農地へ、千柿の「二
社」柿作りが行われていて、必
「二柿」は織前、同町や東松山市の特
産品として100万個が出荷された
が、戦後になると生産量が減少。昭和
初年代末、滑川町で軒あつた生産者
会も今では小浜町製菓会（旧方）に
なつた。
昔ながらの製法で「二柿」を復活させ
まうと製菓会が柿作りを再開し、
滑川で「ころ柿」作り

より大規模な生産者会が昨年結成され、
小浜さんの指導で研修会も行われた。
産をむいた柿の「二柿」や「一柿
」を種にし、農家小園で、いぶし
てから種蒔りする。今後は乾燥、も
み込みなどを経て12月中旬ごろ、全体
に真っ白な粉がよけて乾燥の「二柿」
が完成。下旬には農産物直売所で販売。

（福田正樹撮影、記事）



滑川町分山地区の小高い農
地で18日、地元住民と「武州
ころ柿」産地振興の都市住民が、
「ころ柿」の苗木の植え付け作
業を行った。
農地は耕作放棄地で、かつ
ては奥地だった。地木やササ

地元民と協働で

「ころ柿応援隊」が植樹

滑川 学ぶなど歴史や試食

が新しい波の華ぼうほろで、昨 苗木を、一本一本地植え植え
年12月から同町農業委員会 だ。
（高松美穂会長と地元民の地 午後から地元民の食材を使う
城を元気にする会）（中島邦 た洋食ランチを食べたり、昨
一代表）が少しづつ準備、畑 年収穫したころ柿の試食をし
を復活させた。
同町では一昨年、昔ながら の製法で「武州ころ柿」（千
柿）の復活を目指そうとい、自分で植えた柿の木で収穫し
る機運が高まり、「武州ろ たころ柿を食べたいもんだ
柿復活&グリーン・ツーリス ね」と語っていた。
△推進協議会」（小浜利男会 誌、「二柿」は滑川や東松山
員）が発足した。この一環で の物産品だった。農産物の販
再生した畑には、「二柿」に使 前には100万個が生産さ
う「二柿」の苗木を植える ことになり、計1000本を植 除々に生産量が減少、滑川
えた。
応援隊は、さいたま市のN PO法人国際自然大学校埼玉 だ。一昨年から小園会長の
校が企画、10人が参加した。 指導で「ころ柿」づくりを学ぶ研
参加者は地元の人たちと畑 修会が行われ、昨年は地元民
を呼び出して2年生の柿の 女性10数人が昔ながらの製
法で「ころ柿」を作って、農
産物直売所で販売、好評だっ
た。
（福田正樹）



煎熟小屋でいぶした柿を柿樹につるす作業を行う関係者。11日、滑川町伊古

【滑川】武州ころ柿作り
 比企地方も秋色。坂まわり、日ごと初冬の装いを強めている滑川町伊古の畑で、千し柿、武州ころ柿の作りが最盛期を迎えている。

ころ柿は、かつては滑川や東松山の特産品だった。戦前には1000万個が生産され、全国に出荷されていたが、今はわずか。一昨年、町の肝いりで「武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会」が結成。現在も生産している小沢利男さん(82)の指導で昔ながらのころ柿作り

中熟甘さ 沐浴び

に染り出した。5日から洗柿の「美濃柿」採り作業が始まった。その都度、地元の人や若者十数人が「伊古の里」農家レストランで柿の皮むきを行い、金具(かっぱ)で漉しに引く掛け、煎熟小屋でいぶしてから柿種にする。天白に干す。

その後、乾燥、もみ込みなどの作業工程を経て、12月中旬ごろには柿全体に真っ白な粉が吹いて食べ頃になる。年末には農産物直売所で名物の「ころ柿」として販売する予定。

(藤田正重撮影、記事)

埼玉新聞 2015.11.12

傾斜地の耕作放棄地を再生

埼玉・滑川町農委會

農地を活かし 担い手を応援する



傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。滑川町農委會は、傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。滑川町農委會は、傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。

元は桑畑、町や農業者と連携 特産品復活へ柿を栽培

傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。滑川町農委會は、傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。滑川町農委會は、傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。

元は桑畑、町や農業者と連携 特産品復活へ柿を栽培

傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。滑川町農委會は、傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。滑川町農委會は、傾斜地の耕作放棄地を再生し、担い手を応援する。

全国農業新聞
 2月19日(土) 第133号
 発行所：埼玉県農業振興センター
 〒305-0856 埼玉県農業振興センター
 電話：049-222-1111
 FAX：049-222-1112
 代表者：埼玉県農業振興センター
 編集長：埼玉県農業振興センター
 発行部：埼玉県農業振興センター

拝啓、先日の「とことん訪問」では大変お世話になりました。

滑川町の特産品であった武州ころ柿の生産量は、戦前においては100万個と、日本屈指の量を誇り、とりわけ戦後間もない頃は、東京市場を一手に引き受けるほどの量だったとのこと。しかし、その後は生産者が減り続けて、現在は1戸までになってしまったと伺いました。

生産者の方や、NPO法人比企自然学校代表理事の方などの意見交換により、貴会が武州ころ柿の復活を目指しころ柿の生産技術の改良・普及、販路の拡大、耕作放棄地の活用などを通じて、ころ柿の増産に取り組んでいること、ころ柿が丁寧な生産工程で作られており、付加価値の高く良質な産物であることがよく分かりました。

本当に手間暇のかかったものでありますから、それだけ価値のあるものだと思います。

貴会が滑川町の地域おこしの一端を担っておられ、伊古の里でこうした取組をなされていることに、元気な滑川町を見る思いでありました。

もともとあった地域の特産物の復活を通じ地域おこしを行う取組は、必ずや評価されると思います。今後の大きな展開が期待されます。

小澤利男会長をはじめ、関係の皆様方の御努力に改めて感謝と敬意を申し上げます。御礼に代えさせていただきます。

本当にありがとうございました。

敬具

平成28年2月吉日

武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会
会長 小澤 利男 様

埼玉新聞 2016.2.7

埼玉県知事 上田 清司

干し柿作りなど 比企地域で視察

上田知事のとことん訪問

上田清司知事が県内各地を訪れて、県民と直接話しかける「とことん訪問」が5日行われ、比企地域の老舗醤油（しょうゆ）、最先端の基礎研究所、ころ柿づくりの取組など、6カ所を視察した。

滑川町では「伊古の里」農家レストランを訪問。3年前に結成された「武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会」の小沢利男会長（88）と事務局長の千葉茂樹さん（57）から、武州ころ柿の歴史や、復活に向けたこれまでの取組の説明を受け、意見交換を行った。

知事は渡柿の収穫から始まり、皮むき、蒸気、くるじ、天日干し、乾燥、くるじのみ、かこ干し、もみ込みなど



「武州ころ柿復活&グリーン・ツーリズム推進協議会」の関係者と意見交換を行う上田清司知事（左端）。滑川町の「伊古の里」農家レストラン。

の作業工程について「こんなに手間暇かけて作っていたとは知らなかった」と述べた。また、ころ柿を試食し「めっちゃくちゃ甘い。本当においしいね」と話していた。

このほか、川島町では買収元年創業の箇木醤油、鳩山町では原子レベルでの観測技術など最先端の日立製作所中央研究所鳩山サイト、ときがわ町では人気日帰りの温泉の温泉道場・玉川温泉、小川町では旧下里分校を活用した新里学校の取組、東松山市では協賛トップクラスのフライングマシンキング加工技術を誇る山本製作所を視察した。

（磯田正憲）



ころ柿づくりは熟練を要します。約40日間、柿の様子と天候をみながら、日々のきめ細かな管理が続きます。例年、11月中頃から作り始め、クリスマスの頃に出来上がり、ようやく晴れ晴れと新年を迎えられます。柿は、「福をかき(柿)よせる」縁起物として、古くから、お正月に、鏡餅と一緒に供えられてきました。

ころ柿づくりは、柿採りや吊るしなどの男性向きの力仕事と皮むきやもみこみなどのきめ細かな女性向きの仕事で成り立っています。時代の変化で、集落や夫婦等の協働作業が少なくなりつつある中で、ころ柿づくりは集落グループやご夫婦で取り組むには最適の協働作業といえます。

かつての滑川町の特産品武州ころ柿を、再び町の特産品として復活し、晩秋の季節の風物詩であった干し柿のオレンジのカーテンが町中で見られるように、ころ柿づくりに取り組む生産者が再び増えてほしいと思います。ころ柿づくりに関心のある方は、お気軽に事務局までお問い合わせください。

【連絡先】

滑川町

産業振興課

〒355-8585

埼玉県比企郡滑川町大字福田750-1

TEL:0493-56-6906 FAX:0493-56-2448

E-mail:na3411601@town.namegawa.lg.jp