

しほ

Shika Town

No.136

12

2016
(平成 28 年)

志賀町の風物詩

ころ柿のすだれ

JA志賀の「能登志賀ころ柿」が、地域ブランドとして国に認められ、地理的表示（GI）保護制度に登録されました。



自治体広報紙配信
アプリ「マチイロ」
ダウンロードは
こちら





能登志賀ころ柿

平成28年10月12日(水)、JA志賀「能登志賀ころ柿」が、農林水産省の地理的表示(GI)保護制度に登録されました。



10月12日(水)、登録団体であるJA志賀の新谷克己組合長が、農林水産省から「能登志賀ころ柿」のGI登録証を受け取り、10月20日(木)、小泉町長に、そのことを報告しました。

今後、基準を満たしたころ柿は、地域ブランドの証である「GIマーク」を付けて販売することができます。



このマークが国のお墨付きの証▲

ジューアイ 地理的表示(GI) 保護制度とは？

地域の特性を生かした農林水産物をブランドとして国が保護する制度。2015年6月に制定され、「神戸ビーフ」や「夕張メロン」などが登録されている。「能登志賀ころ柿」は、全国で20番目の登録となる。石川県内では「加賀丸いも」に続いて2例目。能登では初の登録。

先祖から代々受け継いだ 能登志賀ころ柿作り

能登志賀ころ柿は、干し柿の一種で、原料に糖度が高い最勝柿さいしょうを使用し、鮮やかなあめ色、粉ふき、柔らかい果肉が特徴です。古くから作られてきました。製品のグレードアップと共に、今年年末年始の高級贈答品として人気が定着し、県のふるさと認証食品にもなっています。

ころ柿は、志賀地域の下甘田・加茂地区を中心に生産され、1988年から本格的に製品開発・生産者育成に取り組み、出荷体制を拡大してきました。

JA志賀ころ柿部会には、現在128人の農家が所属し、作付面積は84haで、昨年は約3万4千箱(約66万個)を出荷しました。出荷先は県内や関西の市場が中心でしたが、5年前から関東の市場へも出荷され、昨年は台湾へも一部出荷されました。



志賀町特有の品種「最勝」。

質の良いころ柿を作るため、1、2月に木の剪定、5月に摘^{てき}蓄^り、7、8月に摘^と果^りなどの作業を経て、冬の繁忙期を迎えます。

手間暇かけたころ柿作り

③糸くくり・硫黄燻蒸



2個をセットにして糸でくくり、竿にぶらさげる。その後、燻蒸庫へ入れ、硫黄を燃やし、いぶすことで雑菌を殺菌し、乾燥期間中の発酵や腐敗を防止する。

④乾燥



乾燥室で乾燥。扇風機などで風通しを良くし、温度や湿度を徹底管理する。

⑤手もみ



乾燥して縮んだら、手もみで果肉をほぐし、味と舌ざわりをよくする。その後、加熱乾燥し、仕上げる。

約2週間の工程を経て完成！

⑥包装・箱詰め



仕上がったころ柿を1個ずつゼロハンに包み、大きさや色合いの揃ったものを集めて箱に詰める。

②選果・皮むき



形や大きさを分けて選果した後、専用機器で皮むき作業をする。

①収穫



色づいた順に収穫。後で糸で吊るすため、へたの枝部分を残し、丁寧に収穫する。

{ 志賀ころ柿の話あれこれ }



歴史・名前の由来

古代、日本海を北上して能登に漂着した海人が、この里奥に暮らし始めた際に食したという説、安土桃山時代にキリシタン大名の高山右近の子孫が隠れキリシタンとしてこの地で身を潜めた際に伝わったとする説があります。名前の由来は、全体に日が当たるようにコロコロ転がしたから「転柿」、木枯らし吹く寒い所に干すから「枯露柿」などの説があります。

材料は渋柿

糖度の高い渋柿「最勝」が原料。加工で渋みが抜け、甘柿を干すよりも甘い干し柿ができます。最勝は、明治時代に西条柿を原種とした系統の中から優れた系統を抜粋した志賀町特有の品種。能登の気候は糖度の高い柿の生産に適し、11月以降の気候は干し柿加工に最適です。

白い粉は結晶化した糖分

ころ柿の表面に付く白い粉は、乾燥によって糖分が飽和状態となり表面に結晶化した果糖とブドウ糖です。この粉ふきも能登志賀ころ柿の特徴です。また、干し柿になっても柿のビタミン類は健在で、食物繊維が豊富なので整腸作用があります。

出回り期は約1カ月

出荷は12月初頭から年末までで、約1カ月にわたる短期商材。お店には約1月中旬まで出回ります。県内を中心に関西・関東方面にも出荷します。暖房のない常温の場所に置き、果肉の柔らかいうちに食べるのが一番ですが、ビニール袋に密閉して冷凍すると、長期保存できます。

地元の名産品・ころ柿を
守り続けるために

ころ柿の生産者は10年ほど前は約200人でしたが、高齢化と後継者不足のため、現在は半数近くに減少しています。

J A志賀は、GI登録を生産者の収入増につなげ、生産者確保のきつかけにしたいと考えています。

さらに、高品質な日本の食品が、台湾や香港、シンガポールなどの富裕層に人気のため、海外展開の可能性を探っています。また、消費者拡大のため、一個包装販売も検討中です。

国のお墨付きである安心安全な特産品として、国内外に広くアピールし、今後も生産者とJ A志賀、町が協力して、先祖代々受け継いできた「能登志賀ころ柿」の伝統を引き継ぎ、さらに発展させていきます。

先祖から受け継いだころ柿作りを後世に繋げたい。



紹介
する人

J A 志賀
ころ柿部会部会長
しんめい かんじ (72歳)
新明 侃二さん

能登志賀
ころ柿



▲新明さんを手伝う家藏洋子さん④
と星場幸子さん④



これまで
先祖が作っ
てきたころ
柿が、地域
ブランドと
して国に認

められたことを誇りに思います。
伝統の製法を守りながら、より美味しく、衛生的で美しく進化を重ねてきたころ柿。約40年前、町で西山の圃場整備があり、大規模にころ柿用の最勝栽培をすすめたことが今に繋がっていると思います。部会長になつて約5年の間、生産者の減少やさまざまな変化を感じてきました。我が家では、長年ころ柿作りをしていた父が、高齢で作業できなくなりました。私一人で作業していた時は先が見えず、気が遠くなりました。2年前に妻、そして父が相次いで亡くなった時、「一人では到底無理。ころ柿作りをやめよう」と思いました。しかし、ころ柿部会の副部会長さんが「やめると言わず、今できる

だけでもやってみては」と励ましてくれました。そして、知人の女性二人が「良かったらぜひ雇って」と言ってくれ、手伝いに来てくれることになりました。一人より三人で生産する量は3倍以上になり、身体的にも精神的にも、大変助かりました。
高齢化や後継者不足で悩む農家は数多くあると思います。しかし、ころ柿栽培に恵まれたこの環境の中で、先祖から代々受け継いできたころ柿作りをやめてしまうことは大変惜しいことです。
GI登録は、まず、市場に一目置かれます。評価が上がれば高価で取り引きされれば、地域の励みになります。GI登録を生産者の収入増につなげ、生産者が増えるよう、生産体制の確立を目指し、後世に繋げていきたいです。



ころ柿作りに恵まれた環境と、この美しい農村風景を守り続ける事が会員の願い。

販売は・・・**園みちのえき旬菜館** (末吉新保10) ☎ 32-4831
ころ柿専用注文受付番号 ☎・FAX 32-0038

販売期間 / 12月上旬～ 価格 / 時価
受付期間 / 12月5日～15日 (9:00～15:00・火日休)

山の幸