



◀ 釜石市甲子地区活性化協議会会長 兼 創作農家こすもす代表の藤井サエ子さん

ドレッシングへの加工に成功して大好評

2000年に、盛岡市から生まれ故郷である甲子地区に戻ってきた藤井さんは、大好きな甲子地区を元気にしようと、休耕田をコスモス畑にして開放するなどの活動を始めます。その後、地元の特産品である「甲子柿」を多くの人に食べてもらいたいとの思いを実現するため、甲子柿をドレッシングに加工して販売することに取り組みました。

甲子柿の甘さを生かした、無添加のドレッシングは大好評。交流の場として始めたレストラン「創作農家こすもす」で使うことでファンも増えていきました。これを機に藤井さんは「甲子柿を守る会」を立ち上げ、甲子柿の生産拡大に取り組みしました。

今回のレポート先
釜石市甲子地区
活性化協議会

〒026-0055
岩手県釜石市甲子町5-72
TEL 0193-27-1971



とうほく 元気 レポート

**伝統的な「甲子柿」を全国に発信！
震災復興や産業活性化へつなぐ**

岩手県釜石市の特産品である「甲子柿（かつしがき）」は、釜石市の甲子地区で育てられた小枝柿（渋柿）を、柿むろと呼ばれる密閉した場所です、煙でいぶして渋を抜き甘さを凝縮した柿です。上品な甘さで栄養価が高く昔から地域で食べられていますが、長期保存が難しいことから、市場に出回ることが少ない「幻の柿」でした。

この甲子柿で地域を盛り上げたい。その思いから「甲子柿を守る会」が結成され、今日まで加工品の開発や長期保存を可能とした冷凍技術の採用など、さまざまな取り組みが展開されています。守る会の設立者で、現在は「釜石市甲子地区活性化協議会」の会長を務める藤井サエ子さんに、活動の状況などを伺いました。

地域も期間も限定の「幻の柿」だった

甲子柿は、完熟前の小枝柿を、柿むろと呼ばれる密閉した空間で1週間いぶして渋を抜きます。そうすると、オレンジ色の柿からトマトのような鮮やかな赤色になり、自然に熟した柿より甘みが増し、果肉はぷりぷりトロトロとした、まるでゼリーのような食感となります。

地元でも甲子柿は、生産量が多いとは言えず、柿むろから出して3日も経つと傷んでしまい、地域外への流通はあまり行われていませんでした。また、甲子柿を加工した商品もこれまでほとんどなかったため、秋の限られた期間にしか食べることができない、まさに「幻の柿」だったのです。

伝統を守り極上の一品を継承させたい

地元では生産者の高齢化が進み、甲子柿に加工する農家も年々減ってきたことから、最盛期に約80人いた生産者が現在では20人を切るまでになってしまったのです。「歴史ある極上の一品を守り、全国に広め、地域を元気にしていこう」と立ち上がった「甲子柿を守る会」。甲子柿の生産者を中心に甲子柿が大好きな人が集まり、甲子柿の通年販売を可能にする加工品の開発や販売地域の拡大、プロモーションの企画など、さまざまな活動を展開しています。

2015年4月には、「甲子柿を守る会」と生産組合や行政などが一体となり、「釜石市甲子地区活性化協議会」を組織し、活動の幅を広げることになりました。



▲意見交換会の様子



▲甲子柿を守る会のワークショップの様子



▶甲子柿の商品開発の様子



▲甲子柿のイメージキャラクター「甲子かきまる」

▼古くから釜石地域独特の秋の味覚として親しまれています



▶収穫作業は、10月中旬ごろから始まります



▼甲子柿をラム酒に漬け込み、アイスと混ぜ合わせた「甲子柿じゅーと」



▶幅広く使えるさっぱりとした味の「甲子柿ドレッシング」

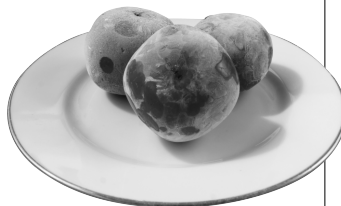


◀2016年5月に発売された「柿酢サイダー」。ほのかな甘みと爽やかな酸味が特徴です



▲「創作農家こすもす」で飲む「甲子柿スムージー」

▶甲子柿ができるまでの工程の様子



▲CAS冷凍によって全国に届けられるようになりました



◀甲子柿は、栄養価の高い成分が含まれているため、美容や健康に、とても良い果物です

長期保存を可能とした「冷凍甲子柿」

昨年、藤井さんたちの活動に、大きな成果が生まれました。細胞を壊さずに冷凍できるCAS冷凍機を使用して、甲子柿を瞬間冷凍させることで、本来の旨味、香り、みずみずしさなどそのままに、長期間保つことができるようになったのです。

それまでの甲子柿はそのままでは、日持ちがしない上に、柔らかい実が輸送途中で崩れることもあり、対応に苦慮していました。「冷凍甲子柿」は、これらの問題をクリアし、1年中新鮮なおいしさを楽しめるようになりました。「獲れたての魚を瞬間冷凍する方法にたどりつき、長期保存が可能になりました。おかげで念願の『通年販売』を叶えることができました」と藤井さんは顔をほころばせます。

新たな加工品の開発・販売先も広がり続ける

「冷凍甲子柿」は、出来立てのおいしさがそのまま楽しめることから、品切れになるほどの人気で、生産量も販売エリアもどんどん広がっています。

このほかにも、加工品の開発・販売が相次いで行われています。甲子柿をラム酒に漬け込み、アイスと混ぜ合わせた「甲子柿じゅーと」も大人気で、スムージーやジャム等とともに、新たな特産品として話題を集めています。釜石振興開発株式会社と釜石・大槌地域産業育成センターが共同開発した「柿酢サイダー」の本格販売もスタートしました。「さまざまな人の力を一つにすることで、今までになかった商品を発信し、甲子柿を全国に広めていきます」と藤井さんの言葉に熱がこもります。

釜石市甲子地区活性化協議会 ～甲子柿を使った商品～

甲子柿じえらーと
甲子柿の甘さをより感じられるように、こだわりの濃厚ミルクとラム酒漬けの甲子柿ペーストを混ぜて作られています
(販売価格/350円)

甲子柿ドレッシング
一般的な柿と比べ、リコピン、βクリプトキサンチン、カロテンが多く含まれ、甲子柿が持っている甘みだけを使い、添加物は使用していません。塩は若手県宮古産の自然海塩を使用しており、健康が気になる方におすすめのドレッシングです
(販売価格/540円)

柿酢サイダー
柿酢サイダーに含まれている甲子柿酢は、甲子柿と酵母を原料に発酵、熟成させた昔ながらの手作りの醸造酢です。旬の時期がある甲子柿とサイダーとして通年で味わえる多くの人々から好評を得ています。真っ赤でぷっくりした柿をイメージしたラベルが特徴です
(販売価格/250円)

イベント情報や日々の活動の様子、商品紹介をしていますので、ぜひサイトにお立ちください

商品はこちらでもお買い求めいただけます

道の駅「釜石仙人峠駅」

創作農家こすもす



【住所】釜石市甲子町7-155-4
☎0193-27-8530
【営業時間】9:00～18:00
【定休日】定休日:年末年始



【住所】釜石市甲子町5-72
☎0193-27-3366
【営業時間】11:00～16:00
【定休日】毎週火・水曜日

柿酢サイダー、甲子柿じえらーとが
ご購入いただけます

甲子柿ドレッシング、甲子柿スムージーが
ご購入いただけます

知名度をあげて、交流人口の拡大を目指す

甲子柿には、ビタミンCがトマトの約1.5倍、リコピンが他の柿の約39倍！も含まれています。おいしいだけでなく栄養面でも非常に優れている、知る人ぞ知る名産品となっています。「もっと知名度をあげたい」とキャラクターづくりやイベント、ワークショップなどの開催に奔走する藤井さんは、「甲子柿を知ってもらい、甲子柿を通じた地域内外の人々の交流が進み、町に活気が生まれることを期待しています」と話します。

最近、甲子柿づくりを目指して若い人が移住してくるなど、徐々に活動の成果も現われてきています。「将来は、甲子柿の栽培から収穫、商品加工、販売までをトータルに展開できる仕組みをつくり、町の発展基盤にしたいですね」と藤井さんのふるさとの未来にかけ



◀藤井会長と「釜石市甲子地区活性化協議会」のスタッフの皆さん



▶イベントで甲子柿を振舞う様子