



美吉野農園（柿・梅） 産地見学・交流報告

2016年10/13-10/14 難波 美恵子

美吉野農園は奈良県五條市にあり、五條市は市町村別で柿の生産量が日本で一位という所で古くから有名な柿の産地でした。

共同選果場見学

伺った時は、平核無柿の出荷が最盛期で、柿部会 81 名の生産者から、毎日約 40 t の柿が共同選果場に持ち込まれていました。トレーサビリティを明確にするために、生産者ごとに選別され、組合として規格・品質を守るために厳しく選果されます。加工に出来ない物は生産者に戻されます。

平核無柿は渋柿なので、炭酸ガスを使って渋抜きを行いません。室と呼ばれる炭酸ガスを密閉できる大きな装置に、コンテナを積み上げてゆっくりとガスを注入して 18 時間置き、28 度の保温庫でゆっくり冷まし、毎日渋の抜け具合を確認しながら 3~4 日かけて渋抜きが行われます。その日々のデータは生産者にフィードバックされるそうです。渋抜きを正確に言うなら、渋は抜けるのではなく炭酸ガスで渋味のタンニンを、コーティングして感じなくさせているのだそうです。



左後ろに見えるが室です。右は渋抜き準備中

梅干し作業場見学

隣には梅干しの作業所があり、20 t も漬けることのできる大きな槽に梅と塩と赤シソで、家庭で作る様な梅干しが作られていました。伺った時は塩漬けた梅を平ザルに並べて天日干しの作業中でした。

梅部会 128 名の生産者ですが、柿と同様に梅干しもトレーサビリティが明確です。と、自信を持って言われました。商品として梅干しと言えるのは、梅と塩で漬けたものだけです。塩は国内産の粗塩、赤シソは地元の物とこだわっています。



一つ一つじっくり返しながら検品します

柿の加工場見学

山地が多い西吉野地区ですが、標高 400 メートルの斜面の上に加工場がありました。斜面を吹き上げて来る風も利用するためだそうです。

渋抜きした柿の皮を剥き乾燥機で乾燥させ、とろっと甘いあんぽ柿や、実を八つに割り乾燥させた柿チップ等に加工されていました。



見た目の悪い物は目視で除去します

柿の圃場見学

見学させて頂いた圃場は坂を上りきった平らな柿畑でした。柿の実が大きくきれいに実っていました。つぼみが付いた頃、日当たり実太りを考えて摘蕾の作業がきちんとされているからです。ちなみに柿の花は淡いレモンイエローで蜜蜂が受粉させてくれます。

生産者さんとの交流会

美吉野農園の皆さんは、初夏の梅・秋の柿と年2回収穫出来るので、だいたい両方を栽培されています。

そのために、1年中剪定・下草刈り・肥料やりなど作業はあり休む暇はないそうです。どちらも急な斜面にあり作業の大変さは想像を絶するものだと思います。生産者も高齢化で辞められる方もありますが、若い方が一から始めるのは難しいと言われました。

組合長は生協との契約栽培は生活の安定につながりもっと増やしたいと、言われました。

農家の自立出来る環境を作り、農業の継続を目指してネットワークを広げて、頑張っていらっしゃいました。



この畑を共同で経営されています