

富有柿

豊かな甘みと
適度な歯ごたえ
岐阜が生んだ甘柿の王様

揖斐郡大野町
青木 清明さん

岐阜の豊かな自然が育んだ農産物と農業に情熱を傾ける人々を紹介するシリーズの15回目は、「甘柿の王様」と呼ばれる大野町の富有柿です。甘みが強く、適度な歯ごたえが特徴の富有柿。11月上旬から12月上旬に出荷され、口いっぱい広がるみずみずしさはまさに秋ならではの味覚です。おいしさはもちろん、安心・安全な柿を届けることに取り組んできた大野町の青木清明さんに柿づくりへのこだわりや、消費者へ届けたい思いを聞きました。



甘柿の品種の1つ富有柿

岐阜県でも有数の名産地 「柿のまち・大野」

丸みのあるふくらとした形にツヤツヤとしたオレンジ色の果皮。富有柿は岐阜県が発祥の地とされ、甘柿の中で最も多く栽培されている品種。大野町は県内でも有数の、富有柿の産地です。

「ここは柿栽培に適した場所だと思えます。富有柿は難しい品種で、寒すぎると渋が抜けず、暑すぎると色が綺麗につきません。大野町は日当たりもいいですし、扇状地では水はけが良く果樹の栽培に向いています。特にうちの畑は石灰岩の山の近くで土のpH値が7と中性に近い。それも柿の甘さに一役買っているのではないのでしょうか」と話す青木さん。全国の柿を食べ比べている柿好きのお客さんから「大野町の柿が一番おいしい」と認めてもらえることは柿づくりの励み。「柿のまち・大野」の自慢です。

農家の三代目の青木さんは農業高校卒業後、農業大学校を経て岩手県で果樹について学びました。手間のかかる柿栽培の苦労が報われる瞬間は「いいものができたとき。お客さんが喜んでくれたときです。柿でも田んぼでも、1年苦労して手間をかけた分、思い通りのものができたときは嬉しいですね」と笑顔で話します。

木で熟すのを待つことが 美味しさのこだわり

柿の収穫が終わるのは12月初旬。しかし収穫が終わっても休む暇はありません。剪定を行い、枝葉の処理、土づくり、消毒、摘蕾（てきらい）、摘果と手のかかる作業が続きます。中でも時間がかかるのが蕾（つぼみ）を間引く摘蕾作業です。

「摘蕾は大玉の柿を育てるために大切な作業で、日焼けしにくい角度の蕾を残します。蕾の数を減らすことで、残した有望な蕾に栄養を行き渡らせるためです。柿は他の果樹に比べると手間がかからない方だとは思いますが、機械化できない細かな作業が多いです。収穫も一度に行うのではなく、熟したものを順番に。うちでは1シーズンで3回か4回は行っています」。



贈答用に袋をかけて育てられる富有柿(右)



機械化できない作業が多い分、やりがいも大きい

てから収穫すること。「木の上でじっくり熟した柿は甘みの質が違います。食感も良くうまみもある。僕は熟したものを皮ごと食べます。熟していないと皮ごと食べられないですね。この信念はお客さんにおいしいものを届けたいという思いから。更に青木さんが役員を務める大野町かき振興会（会員数417人）では、従来の栽培と比べて化学肥料や化学合成農薬の使用量を30%以上削減した栽培を実現。2007年3月に「ぎふグリーン農業」の認定を受け、消費者に安心・安全な柿を届けることにも力を注いできました。

JAと協力し 若い担い手を育てたい

収穫を間近に控えた青木さんの柿畑には、ところどころに紙袋がはさかたのゾリト候補が実っています。「これは袋掛け富有柿と言って贈答用です。8月下旬くらいに、形と大きさが良さそうなものを選んで包みます」。そこから更に選り抜かれたもの、通常のものと「でかい（200g以上、あかい（樹

本広告に関するご意見や感想をお聞かせください。抽選で「大野町特産の柿を使用したお菓子詰め合わせ」をプレゼント!

抽選で5名様にプレゼント

大野町の柿を薄くスライスし、乾燥したしっとり食感が特徴の「柿しっとりチップ」、大野町かき振興会女性部員が、丁寧に手作りしているなめらか食感の「柿ジャム」。そしてチップとジャムを使った「柿/ウインドケーキ」の詰め合わせです。

①郵便番号・住所②氏名③電話番号
④紙面に関するご意見を明記して下記の方法でお申し込みください。
【はがき】500-8577(住所不要)
岐阜新聞社 営業局
「ぎふの農業人」係

1月20日(月) 必着

※個人情報情報は賞品発送において使用し、適正に管理します。
※当選者の発表は、賞品の発送(翌月予定)をもってさせていただきます。

農の現場から／JAいび川営農部部长 田代義嗣さん

JAいび川では、地域営農ビジョン「協同の力で農業と地域を未来につなぐ」を掲げ、実現のための3つの基本方針「担い手づくり・産地づくり・地域づくり」を定めています。TAC(地域農業の担い手に出向く担当者)による相談機能を充実させ、生産規模拡大のための事業支援を実施。就農支援、および地域の営農拠点である「担い手サポートセンター」を活用した研修制度を強化しています。

また、有限会社サポートいびでは、人材育成やICTを活用した次世代型農業の拡大や、作業受託による農地の維持に努めており、地域農業の活性化に取り組んでいます。



耕そう、大地と地域の未来。

一つ一つ丁寧に、
おいしい柿であることを確認しながら収穫。
口いっぱいに広がるさわやかな甘みと風味、
みずみずしさを味わってほしい。

生産者のこだわりがつまった逸品を届けたい。
地域の一員として地域の未来を見守るJA

