

平成28年度 第4号『ふくしまプライド。』こだわり通信

完全復活、あんぽ柿！ 変わりゆく産地の姿

- 今年度は震災前の約8割、1,250tが出荷目標（P.1）
- 悲願の個包装製品も復活（P.2）
- 「あんぽ工房みらい」が始動！（P.3）
- あんぽ柿の6次化商品も続々と発表、農産物直売所で販売中！（P.4）
- この人に聞く、あんぽ柿の魅力・おいしい食べ方
TUF テレビュウ福島（福島市）アナウンサー 小野美希さん（P.5）
- ここで食べるあんぽ柿 小料理屋 花宴つぼみ（福島市）女将 丹治 蕾さん（P.6）
- 若き生産者・こだわりチャレンジャー あんぽ柿生産農家 佐藤潤哉さん（伊達市）（P.7）

平成28年12月26日

チャレンジふくしま農林水産物販売力強化事業
広報事務局

今年度は震災前の約8割、1,250tが出荷目標

90有余年の歴史を有し、福島県をルーツとするあんぽ柿

●干し柿の一種であるあんぽ柿は、渋柿の皮をむいて、黒変を防止するために硫黄燻蒸し、一般的に約30～50日、ゆっくりと時間をかけて作られます。その鮮やかなオレンジ色の姿かたちは、それだけでも工芸品かと見まがうほどの美しさですが、ひとたび口に運ぶと、そのとろりとしたゼリー状の食感は万人を魅了してやみません。

●大正11（1922）年、福島県伊達市梁川町五十沢（いさざわ・旧伊達郡五十沢村）で確立されたあんぽ柿の製造技術は、時を経て全国の代表的な柿の産地に広がっていきました。90有余年の歴史を有するあんぽ柿のルーツは、まさに、福島県にあるのです。

●ところが、震災直後からの加工自粛要請によって、あんぽ柿を全く生産できない状況が2年間続き、産地そのものが消滅の危機に直面しました。しかし、現場では産地復興の機運が高まり、安全なあんぽ柿だけを出荷するため、原料柿の検査、非破壊検査機器による製品の全量検査、さらに農業生産工程管理（GAP）の手法に基づく生産体制の構築に取組み、幼果期検査の結果を踏まえ放射性物質の濃度が低い区域を「加工再開モデル地区」に設定して、平成25年、3年ぶりに加工・出荷を再開しました。

【出荷量の推移】

- ・震災前 1,542t（平成20～22年度の平均）
 - ・平成25年度 約200t
 - ・平成26年度 約500t（震災前の3割強）
 - ・平成27年度 約900t（震災前の約6割）
 - ・平成28年度 約1,250t（震災前の約8割）
- ※平成28年度は目標値

あんぽ柿は、現在、加工再開モデル地区で生産されています。加工再開モデル地区は、伊達地方全域に加え、昨年度から、福島市内にも拡大しています。



今年もまた、福島県産あんぽ柿が店頭を賑わすシーズンが到来した

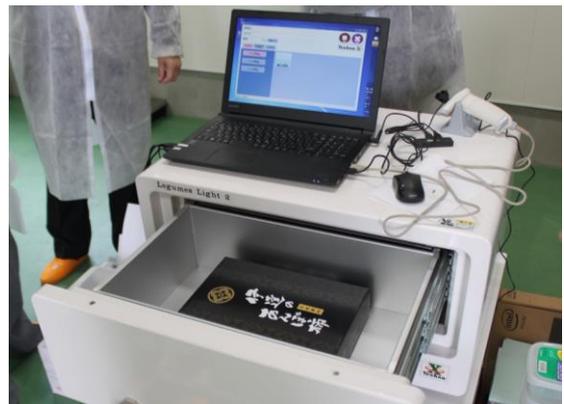
悲願の個包装製品も復活

贈答需要を取り戻す決め手に

- 震災前、あんぼ柿をひとつひとつラッピングした個包装製品は、化粧箱に詰められ、贈答品として重宝されていました。生産者にとっても、高値で取引される個包装製品の復活は、震災後に落ち込んだ贈答需要の復活に向けた悲願だったのです。
- 震災後、出荷が再開しても、個包装製品が生産されることはありませんでした。それは、短期間にまとまった量が生産されるあんぼ柿で放射性物質の全量検査を効率的に行うために開発された非破壊検査機器が、個包装製品に対応していなかったからです。
- 加工・出荷が再開されて4年目を迎え、生産実績を積んだ経緯を踏まえ、個包装製品を化粧箱に入れたまま全箱検査が可能となる非破壊検査機器を導入し、個包装製品の加工・出荷が可能となったのです。



個包装されたあんぼ柿
(大玉で、色形など品質の良いものが個包装される)



個包装製品に対応した非破壊検査機器
(個包装製品を箱詰めにしたまま測定が可能)

あんぼ柿産地復興へ向けた取組の経緯

【平成23年度の取組】

- * 除染
 - ①粗皮削り・樹体洗浄
 - ②強剪定（樹高切り下げ）

【平成24年度の取組】

- * 原料柿の除染状況等の把握
 - ①全戸の原料柿を検査
 - ②樹体内の放射性物質の移行の有無確認
 - ③強剪定の効果確認

【平成25～27年度の取組】

- * 安全な原料柿の確保
 - ・原料柿検査による加工再開モデル地区の設定（平成27年度には伊達地方全域と福島市の一部に拡大）
- * 非破壊検査機器による全量検査の実施
 - ・平成25年度機器の開発・導入 12台
 - ・平成26年度の増設 14台
 - ・平成27年度の増設 7台 合計33台
- * 農業生産工程管理（GAP）の導入・実践
- * 販売再開のPR、取引先へ産地の取組の周知

【平成28年度の取組】

- * 加工再開モデル地区の設定（福島市内で拡大）
- * 非破壊検査機器（33台）による全量検査の実施
- * 個包装製品に対応した非破壊検査機の導入 5台
- * 農業生産工程管理（GAP）の実践

あんぼ柿出発式を実施

- 平成28年度も、昨年度を大幅に上回るあんぼ柿の生産が見込まれ、全国へ向けた本格的な出荷を前に、その出発式を下記のとおり実施いたしました。

日時： 平成28年12月1日（木）

場所： JAふくしま未来 伊達地区本部
梁川共選場



あんぼ柿出発式におけるテープカットの様子

「あんぽ工房みらい」が始動！

“動く干場”の衝撃！ 国内最大級のあんぽ柿加工選別包装施設

- あんぽ柿産地の復興は着実に進むものの、産地では、生産者の高齢化や担い手不足、生産性・生産量の低下という課題を抱えています。このような課題に対応し、生産者の作業負担の軽減を図り、生産基盤を拡充させるために開設されたのが、「あんぽ工房みらい」です。
- 伊達地方の産地振興とブランド農産物であるあんぽ柿を継承するために、国際的に認められている、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法であるHACCP認証を取得し、あんぽ柿原料の加工施設、自然循環乾燥設備、クリーンルームを備えたパッケージ施設を完備し、最新式選別システムによる品質管理を行う国内屈指の大規模で近代的な施設です。

【施設概要】

- ・ 所在地 福島県伊達市梁川町字西土橋 5 - 1
- ・ 施設概要 鉄骨造 2階建
敷地面積 5,020㎡
延床面積 5,218.87㎡
- ・ 工期 着工 平成27年11月2日
竣工 平成28年3月31日
- ・ 稼働開始 平成28年11月17日



「あんぽ工房みらい」の外観。柱等にあんぽ柿の色を模したオレンジのペイントが印象的。

「あんぽ工房みらい」における生産工程

生産者は、原料柿を持込む場合と、自ら加工したあんぽ柿を持込む場合の2つのパターンがあります。前者の場合は、皮剥き（むき）、連作り、燻蒸、乾燥（干し）、選別、包装、箱詰め、出荷という、一連のあんぽ柿生産工程をすべて「あんぽ工房みらい」で行います。一方、後者の場合は、選別から包装、箱詰め、出荷などの工程を行います。これだけでも、生産者の負担は大きく軽減されます。



運び込まれた原料柿



皮剥き作業



連吊り作業



燻蒸室での燻蒸



減圧式乾燥庫（これで乾燥期間が大幅に短縮）



2階乾燥室、“動く干場”での自然乾燥の様子（オートメーションで連吊り台車が動き、あんぽ柿の環境差を少なくするようにしています）



クリーンルーム内での梱包作業



箱詰め作業



出来上がったあんぽ柿

あんぽ柿の6次化商品も続々と発表、 農産物直売所で販売中！

あんぽ柿の知名度アップ、新たなファン層の開拓を目指して

- JAふくしま未来では、昨年度には、あんぽ柿の知名度アップや新たなファン層の開拓、復興をさらに後押しすべく、あんぽ柿や柿を使った6次化商品の開発・販売に取り組んできました。今年2月には、あんぽ柿を使った和菓子を「柿入れシリーズ」、洋菓子を「Kaki入れシリーズ」として7種類の商品を開発・販売しました。そして、今年の5月には、この第2弾として、新たに「柿入れどき（リキュール）」、「柿入れあんぽ羊かん」、「Kaki入れフィナンシェ」、「Kaki入れタルト」の4種類を発表。福島県伊達市にあるJAふくしま未来が運営する農産物直売所「みらい百彩館んめ〜べ」で販売を開始しました。



「みらい百彩館んめ〜べ」で販売されているあんぽ柿や柿を使った6次化商品（時期によって販売していないことがあります）



柿入れ大福



柿入れあんぽ羊かん



Kaki入れカトルカール



Kaki入れフィナンシェ



柿入れ和風ドーナツ



Kaki入れバターケーキ

この人に聞く、あんぼ柿の魅力・おいしい食べ方

TUF テレビユー福島（福島市）アナウンサー 小野美希さん

大人になってから知った衝撃

福島の冬の風物詩といえば、オレンジ色のカーテン

高校を卒業するまで会津若松市で生まれ育ちました。実家では祖父母が農作業をしていましたので、幼い頃から『みしらず柿』を食べて育ちました。大学で東京に行き、その後TUF テレビユー福島にアナウンサーとして採用され、福島の地に戻ってきました。

実は、あんぼ柿を初めて食べたのも、その頃でした。「こんなに甘みが凝縮して、おいしいものがあるんだ！」と、その時の衝撃と感動は今でも鮮明に覚えています。

あんぼ柿は、福島の冬の風物詩です。ニュース番組では、「今年もまた、あんぼ柿を吊したオレンジのカーテンが生産地一面にかかる季節がやってきました」と、毎年必ず紹介しています。震災2カ月前の1月13日にも、伊達のあんぼ柿品評会を取材しました。そのとき、関係者の方が「今年は、例年のないほど最高の出来です」と顔をほころばせたのが忘れられません。



今年のおあんぼ柿を手にする小野アナ

震災を乗り越えた、おいしさを伝えていきたい

震災後、生産者の皆様や関係者の方々は、苦難の時期を過ごされました。震災の年の秋に伊達の生産者さん取材したときは、木になった柿を全て廃棄処分し、「泣いても泣ききれない」という言葉を聞き、私も胸が締め付けられる思いでそれを伝えました。その後、時間をかけて慎重に復興していく様子を、ニュース番組でも報道してきました。

今年は「あんぼ工房みらい」も完成して無事に出発式も行われました。生産者の方たちの気持ちを思うと「ああ、本当によかったな」という実感と「生産者さんの思いや、このおいしさを何とか伝えたい」という気持ちに加え、「今すぐ食べたい（笑）！」という本音が交錯しながら、レポートしてきました。頭の中であのトロツ～とした感じがありありと思い浮かぶのです。

上品で濃厚な甘さはスイーツそのもの、紅茶のお供にもおすすめです



あんぼ柿のおいしさを思い出すと、自然にそれがコメントとしても出てしまうという小野アナ

あんぼ柿のおいしさは、見た目からは想像できないほどです。ひとたび食べてみたら、もうそれを知らなかった頃には戻れません。

ボリュームがあってお腹が空いている時に食べたくなりますし、デザートにもいいですね。食べたことがないという友だちがいれば持参することになっています。

上品で濃厚な甘さは、スイーツそのものです。県外の若い女性の方にも間違いなくウケると思います。あんぼ柿を初めて食す方には、紅茶とともに食べるのをオススメします。甘味はあんぼ柿で楽しめますので、紅茶はストレートティーで楽しんでみてください。紅茶の渋みと合うんですね。それでまず、あんぼ柿のおいしさを知ったら、今度は、パクってそのまま食べてみてください。きっとまた食べたくなると思いますよ。

小野さんの『ふくしまプライド。』

一度、東京に行き、改めて気づいたのですが、これほど、食べ物、温泉、スキー場、海、山、湖などの自然に恵まれ、人が温かいところはめったにありません。それが今は、私の最大の誇りです。

ここで食べるあんぼ柿

小料理屋 花宴つぼみ（福島市） 女将 丹治 蕾さん

普通の人には作れない高級なもの

福島市蓬萊町の出身で一度も福島から出たことがありません。19歳からずっとここで、この道一筋。うちのお店は、40～60代のビジネスマンの方が多く、昔からのお客さまもたくさんいます。一生つながっていくという気持ちを大事に毎日接しています。お客さんの顔を見ると「良かった、今日も元気で来てくれた」って、ホッとしますね。

うちの実家では、毎冬、軒先に柿を吊るしています。実は、その干し柿を、子供の頃からあんぼ柿だと思って食べていたんです。「うちで作ってるんだから、わざわざ買って食べなくてもいいや」ってね。ところが、だいぶ後になって、本物のあんぼ柿を食べたら「これがあんぼ柿だったんだ。なんてやわらかくておいしいんだ」ってショックを受けました。食べた瞬間、これは普通の人には作れない高級なものだとすぐにわかりました。干し柿も好きでしたが、あんぼ柿も大好きになりました。

東京にいる叔母に、震災前から毎年、あんぼ柿を贈っています。その前は、果物を贈っていたのですが、より福島らしいものが食べたいという叔母からのリクエストで贈ってみたら、それ以来、「今年も、あんぼ柿がいい」って言って来るようになりました。



「遠くにいる人も、近くにいる人にも、あんぼ柿で季節を感じていただきたい」と語る丹治さん

あんぼ柿の天ぷらとお通しが季節の味便りです

お店では、冬になるとお客様にあんぼ柿で季節を感じていただきたいと思い、あんぼ柿の天ぷらをコースメニューの一品としてお出ししています。お客様は、「不思議な味だね」という人が多いのですが、私はおいしいとお出ししています。あんぼ柿の仕入れができるうちは、お出しする予定です。さらに、今年は、新たな試みとして、あんぼ柿を使ったお通しもお出しすることになりました。柿は悪酔いを防ぐともいわれていますので、お客様に少しでも気持ち良くお飲みいただけるようにと思い、あやかることにしました。



コース料理の一品として出されるあんぼ柿の天ぷら。塩をひと振りすることで、得もいえぬ甘さが広がります



こちらは、お通しとして出される鶏胸肉とあんぼ柿キウイ酢あえ。あんぼ柿にアクセントの酸味が冴えています
※あんぼ柿のお通しは、1月末まで、毎週金曜日に出される予定です



◆花宴つぼみ
福島県福島市万世町5-5
TEL:024-521-6018

丹治さんの『ふくしまプライド。』

海があって、山があって、食べ物で手に入らないものはほとんどありません。四季もはっきりしているので、料理もはっきりしてきます。今はこれが旬だからねって。豊かすぎてプライドなんて考えたこともありませんでしたが、この豊かさこそがプライドなのかもしれませんね。

若き生産者・こだわりチャレンジャー

あんぽ柿生産農家 佐藤潤哉さん（伊達市）

全国屈指の存在感ある農産物

農業に携わったのが25歳のとき。果物農家をしていた父が怪我をしたため、東京から戻ってきました。あんぽ柿は父の代から作り始め、私自身は14年目になります。今は、きゅうり、ももとあんぽ柿を作っていますので、1年を通じて農作業が途切れることはありません。

同年代で農業をやっている友人も多かったのですが、就農しやすい環境にあったのも確かですが、就農してみて感じたのは「思ったほど悪い仕事ではないな」ということでした。東京で働いていたときに感じたストレスも、ここではほとんどありませんし、やればやった分だけ見返りがあります。

この地区の人が昔、冬に出稼ぎに行かなくてもよかったのは、冬の仕事としてあんぽ柿づくりがあったからだといわれています。先代が試行錯誤を重ね、ブランドを育ててきたおかげであることはいうまでもありません。全国でも数えるくらいの存在感がある農産物だと思っています。



「あんぽ柿については、復興の時期が過ぎ、前進することを真剣に考えるべき」と語る佐藤さん

あんぽ柿づくりへの思い

そのかけがえのないあんぽ柿の生産が、震災後に途絶えたときは、皆悔しい思いをしました。もちろん私も同じ思いでしたが、その時期が、私にとってより良いあんぽ柿を作ろうというきっかけになったのも事実です。もっとブランド力を高めるにはどうすればいいか、日々、考えるようになりました。

収益を上げるにはどうしたらいいか、付加価値を高めるには何をすべきかということ、よく同世代の人たちと話をします。農業には経営感覚が必要だと思います。既成概念に捉われないのは、父親譲りです。父は商売人でもあったので、自分で農産物の化粧箱を作ったり、売り方を考える人でした。

父の代のときに、原料柿の選果機を独自に設置し、乾燥機も入れました。また、毎日の天気、干場の気温、湿度、生育状況といったデータも、父の代からずっと取り続けています。これを分析すれば、誰でもあんぽ柿が作れるマニュアルができると思っています。

確かに、あんぽ柿づくりは、職人芸のような細かい管理技術が要求されますが、勘に頼るのではなく、人に伝えることができるようになれば、後継者育成にもつながると思います。



自宅の2階にある干場。あんぽ柿作りは、とにかく温度や湿度の管理が重要です



お父さんの代から付けている、天気、温度、湿度などのデータ。このように、干場のすべての柱に、記録用紙があり、過去のデータも参照できるようになっています

いつの日か、あんぼ柿をヨーロッパに！

以前、東京のイベントであんぼ柿を提供したところ、外国人に大好評でした。そのとき、イベントを企画・主催した人に「あんぼ柿はヨーロッパでも絶対に売れますよ。持って行きましょうよ」といわれたのがずっと頭に残っています。

ヨーロッパにはドライフルーツという食文化がありますので、とっつきやすいのかもしれませんが。これもブランド力を高める一つの方法ですので、いつの日か、実現させたいと思っています。あんぼ柿については、もう復興の時期は過ぎています。前進することを真剣に考えるタイミングだと思っています。

佐藤さんの『ふくしまプライド。』

自信を持ってお薦めできる製品を作れば、どこに出しても通用すると思っています。そのために手を抜かないこと、それが私のプライドです。

日本橋ふくしま館 MIDETTE(ミデッテ)

「日本橋ふくしま館 MIDETTE」では、全国に誇る日本酒や果物、工芸品などの特産品の販売をはじめ、それらの魅力や季節ごとの観光情報、食の安全・安心を確保する取組など、復興に向かう「ふくしまの今」を発信しています。また、市町村や各団体などによる多様なPRイベントも随時開催していますので、ぜひお立ち寄りください。



- 住所/ 東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋大洋ビル1F
- TEL/ 03-6262-3977
- FAX/ 03-6262-3978
- 営業時間(通常)/
平日 11:00~20:00、土日祝日 11:00~18:00
- 休館日/ 12月31日、1月1日

- URL/ <http://www.midette.com>
- アクセス/
・東京メトロ「三越前」駅A8出口より徒歩3分
・JR「神田」駅東口・南口より徒歩5分
・JR「新日本橋」駅2番出口より徒歩1分