



Chapter

03

## 関東圏での トップセールス

国見町に来て初めての冬を迎えました。肌寒い日が続くようになった11月頃から、あんぼ柿生産者の佐藤秀昭さん(貝田)のお宅で、あんぼ柿づくりを学んでいます。



国見町地域おこし協力隊  
登立由貴さん

とても繊細な配慮が求められ、大変な作業だと感じました。長年作業している農家さんには到底及ばず、熟練の「わざ」を実感しました。

地元のみなさんにとって、あんぼ柿づくりはあたりまえの風景かもしれませんが、昔から続く伝統的な製法で、生産者のこだわりが一つ一つに込められ作られたあんぼ柿はとても貴重で、価値あるものと感じています。

ぜひ多くの人に広め、次世代へ残していきたいです。

町では1月14日と15日、風評対策の一環として東京都有楽町の交通会館マルシェで、ふくしま国見物産展「くにみのおすすそわけ」を開催しました。

物産展は9月の歌舞伎座での開催に続いて2回目となり、今回は町の冬の味覚PRのために行われました。

物産展には、太田久雄町長をはじめ、果樹・野菜の生産者やミスピーチキャンペーンクルー、くにみももたんが参加し、旬のあんぼ柿やりんご、長ごぼうなど川内産野菜、新米、国見あつかしさんなど、町自慢の商品を取りそろえ、試食・販売しました。特にあんぼ柿や野菜の人気が高く、すぐに完売しました。また、つぼみがついた桃の枝ブレゼントも好評でした。

寒波が到来した中での物産展でしたが、国見町応援サポーターのみなさんをはじめ、有楽町を訪れた若い世代や親子連れなど多くの方が足を止め、冬の味覚を買い求めました。

Chapter

02

## 担い手の育成

あんぼ柿加工の技術習得のため、国見町地域おこし協力隊員が伝統的なあんぼ柿づくりの「わざ」を学んでいます。



国見町地域おこし協力隊の募集案内を見た時、活動の一つに「あんぼ柿加工技術の習得」とありました。伝統的な製法で作られるあんぼ柿に興味があり、昔から続く技術をなくしたくないとの思いから地域おこし協力隊に応募しました。

今期は11月の平核無柿収穫から干して出荷するまでを一通り体験しました。

難しかった作業は「見極め」。収穫した柿の追熟の状態、干場の温度や湿度管理など柿にとって最良の状態を見極めることが難しかったです。加工を教えて



国見町地域おこし協力隊  
五十嵐詩菜さん

もらっている阿部亭さん、郁さん(大木戸)からは「見極めは1、2年で分かるものではない」と言われていますが、生産者の方の長年の経験と「わざ」のすごさを感じました。

来期は冬場の加工だけでなく、年間を通して木の手入れを覚えたいと考えています。あんぼ柿加工にはまず、柿を実らせることが必要不可欠。たくさん柿を収穫し、あんぼ柿が無事に出荷できるよう、剪定や摘果などの技術を学び、あんぼ柿加工の技術習得につなげていきたいです。

Chapter

## 04 体験ツアー



平成26年から実施しているあんぼ柿づくり体験ツアー。首都圏の女性応援サポーターたちは、あんぼ柿生産農家の指導を受けながら、皮むきやひも通しに挑戦しました。

農家のあんぼ柿づくりへのこだわりや思いを直接聞くことで、国見の「たからもの」への理解を深めました。

農家がしっかりと管理して仕上げた「あんぼ柿」は、参加者のもとへ届けられます。