

イントロダクション ～ 第6回「岐阜県の財産“富有柿”を守りたい！ ～いま私たちができることは？～」

今回の「あぐレポ」では、岐阜県瑞穂市が発祥の地とされている甘柿の王様「富有柿」について取り上げる。

岐阜県内の柿農家の数は年々減少しており、同時に収穫量も減少しているのが実態である。その現状に歯止めをかけるべく、岐阜県の財産である「富有柿」を守ろうと努力している企業の取り組みについて紹介する。

また、「富有柿」を守るために私たち消費者ができることについてもまとめてみた。

このレポートを通じて「富有柿」について理解を深めていただき、少しでも「富有柿を守りたい」という思いを持っていただければ幸いである。

岐阜県の財産“富有柿”を守りたい！

～いま私たちができることは？～

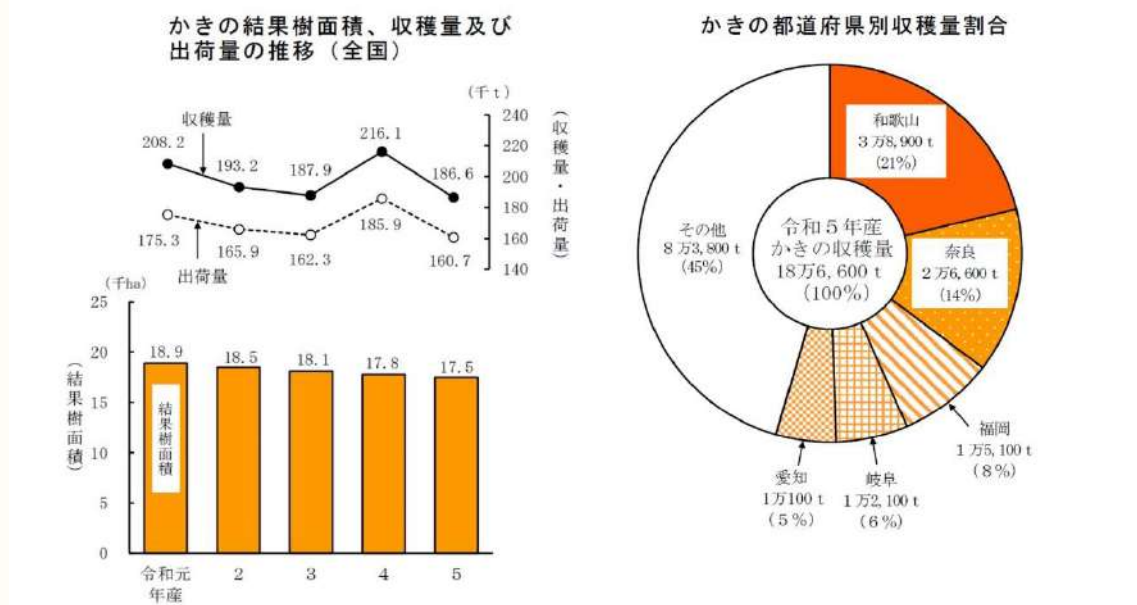
秋の味覚といえば「柿」を想像する人も多いのではないだろうか。柿は例年10月から11月初旬にかけて収穫されるが、今年はやや収穫時期が遅く、本格的な冬に入ろうとしている12月初旬まで収穫に追われていた農家もあるようだ。

1. 柿の生産状況

その柿であるが、最も生産量が多く、甘柿の王様と言われているのが「富有柿」であり、岐阜県瑞穂市が発祥の地とされている。しかしながら、岐阜県内の柿農家の数は年々減少しており、同時に収穫量も減少しているのが実態である。

岐阜県には農林漁業者の6次産業化などを支援する「岐阜県農山漁村発イノベーションサポートセンター」が設置されており、OKB総研はその事務局を担っている。そのため、多くの農家と対話する機会があるのだが、後継者不足を嘆く農家は年々増加しているように感じる。そして柿農家も例外ではない。そのうち岐阜県産の柿が食べられなくなるのではないかと不安になるほどである。

では、ここで全国の柿の生産状況を見てみたい。



かきの結果樹面積、収穫量及び出荷量の推移（全国）と都道府県別収穫量及び割合
（農林水産省 令和5年産西洋なし、かき、くりの結果樹面積、収穫量及び出荷量より）

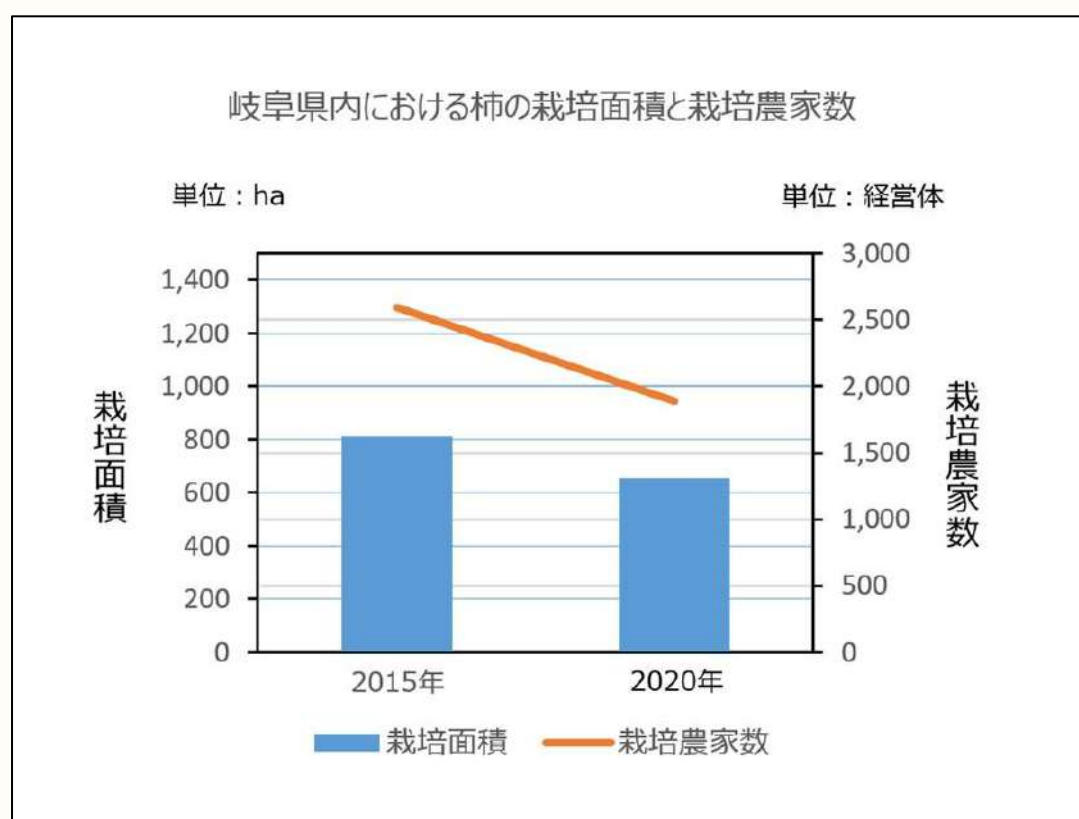
令和4年度は天候に恵まれ、収穫量・出荷量ともに、前年度に比べ15%ほど増加しているが、令和5年度は、前年産に比べそれぞれ14%減少し、今後も減少基調をたどると予想される。

その根拠として特に注目したいのが、グラフで示された結果樹面積の推移である。

結果樹面積というのは、農家が収穫のために実を成らせた畑の面積のことであるが、グラフからもわかるように、年々減少している。令和元年度は全国で18,900haであったのに対し、令和5年度は17,500haとなり、5年の間に約1割減少している。

次に、柿の収穫量を都道府県別にみると、岐阜県は和歌山、奈良、福岡について第4位となっており、全国的にみても有数の柿の生産地といえる。

その岐阜県内の柿の生産状況であるが、農林水産省が実施している農林業センサスの統計によると、岐阜県における柿の栽培面積は、2015年度は814haであったが、2020年度は656haとなり、この5年間でやはり2割ほど減少している。柿農家の数も、2015年には2,595経営体あったが、2020年には、1,892経営体となり、こちらも5年間で3割ほど減少した。



農林業センサスのデータから OKB 総研がグラフを作成

これらの数値を見ると、「いつか岐阜県産の柿が容易に入手できなくなるのでは」という不安が、より現実的なものとして感じられ、まさに危機的状況と表現できるほどである。

2. 地元企業の挑戦

この危機的状況を打開すべく挑戦を続けているのが、岐阜市にある株式会社昭和ファーム（以下、昭和ファーム）である。



昭和造園土木株式会社 日比社長

昭和ファームは、昭和造園土木株式会社（以下、昭和造園土木）のグループ会社として2017年に設立された。昭和造園土木は1974年に設立され、個人宅の庭から公園や商業施設など公共施設の緑化・維持管理まで担う造園業を営んでおり、その傍ら自社でも柿畑を保有して柿を生産していた。そのため、近隣の耕作放棄された柿畑や、木が切り倒されている柿畑を目にするたびに、日比社長は「このままでは、岐阜の柿が無くなるのではないか」という不安に駆られていたようだ。

昭和ファームでは、現在、後継者に不安を抱える柿農家などから柿畑を預かり、自社で育成・管理を行い、岐阜県の柿の生産量の減少に歯止めをかけようと奮闘している。

昭和ファームが、本格的に農家から柿畑を預かるようになった経緯や現状について、日比社長にお話を伺った。

『もともと自社で柿の木を120本ほど保有していたのですが、本格的に農業に参入しようと、2017年に農業を主たる業務とした昭和ファームを立ち上げました。そして富有柿とほうれん草の生産販売を本格的に始めたのですが、ちょうど同じ頃、富有柿発祥の地「岐阜県瑞穂市」では柿畑の耕作放棄地が問題となっており、自らが柿を栽培しているという新聞記事を目にした瑞穂市より相談に乗ってもらいたいと声をかけていただきました。

その相談内容とは、瑞穂市の耕作放棄地となっている柿畑を自社で預かり、管理するということでしたが、以前から観光資源でもある「岐阜の柿」を何とか守りたいという思いがあったことから、少しでもお役に立てるならと引き受けることとしました。

そして、2023年3月、瑞穂市、瑞穂市の柿振興会、岐阜県農畜産公社、昭和ファームの間で提携を結び、瑞穂市での柿の栽培を本格化させました。

現在、400本を管理していますが、2024年12月には1,200本に増える予定です。

昭和ファーム設立当初は、従業員1人で柿の木の剪定、摘果、草刈まで対応していましたが、現在は3人まで人員を増やし、柿の木の管理をしています。さらに、収穫時期には、シルバー人材センターを通じて高齢者の方に協力をお願いするなど、規模の拡大に伴い人員不足の解消に努力しています。

また、預かった柿畑は一ヶ所に集約されておらず点在していることから、いかに限られた人員で効率よく管理するかをいつも検討しています。』

現在、昭和ファームでは5.5tほどを青果として生産販売しているが、そのほとんどが昭和造園土木などのグループ会社向けに贈答用として販売しているとのこと。

柿を生産する中で最も頭を抱えるのが、サイズの違いや、小さな傷等によって青果として販売できない、いわゆる規格外になってしまう柿の扱いである。柿の産地では、このような規格外の柿を道端などで安価に無人販売されているのをよく見かける。こういう光景をみるたび、日比社長は「もったいない…これを何とかしたい」と思っていたそう。そこで、規格外の柿に付加価値を付けて販売しようと加工品の製造販売も行う、いわゆる6次産業化に踏み切った。その取り組みについても語っていただいた。

『コロナ禍前になりますが、グループ会社のショーワトラベルで、インバウンド向けの国内旅行を取扱っていました。その中には、自社所有の柿の木で「柿狩り」を行うコンテンツを組み入れており、特にベトナムからの観光客に好評でした。そして彼らが「柿狩り」の写真を撮影してSNS発信したことで、ベトナムでは「柿狩り」が話題になったそうです。そんな中、お土産として干し柿など、日持ちする柿の商品を持って帰りたいという声が上がることになりました。しかしながら、干し柿の製造には月日がかかることから、ツアーで来日した観光客が干し柿を持って帰ることはタイミング的に不可能でした。そこで、干し柿をイメージした代用加工品が作れないかと食品加工会社に相談し、干し柿のようなドライフルーツの加工に着手しました。そして、富有柿のセミドライフルーツ「熟れっ子ちゃん」という商品の誕生に至りました。

た。

「熟れっ子ちゃん」は一般的な柿のドライフルーツとは異なり、水分含量も多く、しっとり艶々の見た目で、まるでグミのような他にはない食感と味わいに仕上がっています。海外の方からも好評で、日本の優れた商品・サービスを世界に広めることを目的としたプロジェクト「おもてなしセレクション」で2023年に賞をいただくこともできました。

現在、「熟れっ子ちゃん」は、ECサイトを中心に販売しており、実店舗では東京の試食BAR「アサクサ」をはじめ、岐阜のアンテナショップである名古屋栄のギフツプレミアム、岐阜県内のカフェなどでも販売しています。そして、今後は輸出も含め、販路を拡大していきたいと考えています。』



『熟れっ子ちゃん』（提供元：昭和ファーム）

最後に、

『「熟れっ子ちゃん」が柿の規格外品に付加価値を付けて販売するモデルケースになればと思っています。そして、農家の収益向上に繋げることで、若い人に就農してもらい、耕作放棄地を減らし、岐阜県の財産である「富有柿」を守ることができれば私たちの目標は達成です。』と、力強く思いを語っていただいた。

3. 食べて応援

ここまで、地域の財産である富有柿を守っている企業、昭和ファームの取り組みを紹介したが、私たち消費者が協力できることは「食べて応援」することであろう。

果物の1日あたりの摂取目標は200gとされている。令和5年度の果物の消費に関するアンケート調査結果によると、1日200g摂取できている人は10%程度しかいないそうだ。果物200gというと、柿ならば、ちょうど1個分である。

ここで、柿の栄養素について触れてみたい。

柿には、ビタミンCやβカロテンが多く含まれている。ビタミンCはストレスや風邪などの病気に対して抵抗力を強める作用を持ち、骨や皮膚の形成や成長にも必要な栄養素である。また、ビタミンCは体内で合成することができず、食事などから摂取する必要があるが、柿にはみかんの2倍含まれており、柿を1個食べるだけで私たちが1日に必要なビタミンCの8割近くを摂ることができる。

次に、βカロテンは体内でビタミンAに変わり、目、皮膚、粘膜の健康に作用する。βカロテンは緑黄色野菜に多く含まれているのはよく知られているが、柿にも多く含まれている。また、βカロテンは油と一緒に食べることで、効率よく体内に吸収することができる。

このように栄養価の高い柿であるが、我々の健康のためにも、今の季節は旬の柿を食べることを是非お勧めしたい。

そこで、柿の摂取量を上げていただくため、デザートとしてだけでなく、朝昼晩の食事の一品となるよう、管理栄養士の目線で、柿を利用した我が家のメニューを3つ紹介したい。

◀柿とカブのカプレーゼ風▶

切って並べるだけでありながら、見た目もきれいな一品



[材料] (2人分)

- ・岐阜県産富有柿 ……1/2個
- ・カブ (小さめのもの) ……1/2個
- ・オリーブオイル ……お好みで
- ・塩 ……1つまみ

[作り方]

- ① 柿とカブは皮を剥いて薄切りにする
- ② お皿に柿とカブを交互に並べる
- ③ 食べる直前に塩とオリーブオイルをかける

◀柿と白菜の簡単胡麻和え▶

ゴマダレの塩分が柿と白菜の甘みを引き立てる



[材料] (2人分)

- ・岐阜県産富有柿 ……1/2個
- ・白菜 ……100g
- ・市販のゴマダレ ……大さじ2

[作り方]

- ① 柿は皮を剥いて千切りにする
- ② 白菜は5mm幅に切る
- ③ ①②を合わせ、ゴマダレをよく絡ませる

◀柿プリン▶

熟した柿の使い道、柿に含まれるペクチンと牛乳のカルシウムにより凝固



[材料] (2人分)

- ・熟した柿……1個分
- ・牛乳………100ml
(柿の半分の重さ)

[作り方]

- ① 柿の皮を剥いて種を取っておく
- ② ①と牛乳をミキサーなどで混ぜ合わせる
- ③ 型に流しいれ、冷蔵庫に入れる
- ④ 少し固まればOK

※牛乳は成分無調整の牛乳を使用。低脂肪乳などの加工乳は固まらない

※柿の甘さで十分だが、甘めが好きの方は砂糖を加えてもOK

いずれも火も使わず、切って合わせるだけで簡単に作れるメニューである。

柿を“デザート”として食べるだけでなく、野菜と組み合わせた“料理”として食べることで、摂取機会の増加につながる。さらに、油分と合わせて食べれば、柿に含まれる栄養素も吸収されやすくなり一石二鳥である。柿プリンについては、熟した柿を敬遠する人でも、少し手を加えるだけで美味しいスイーツとして食べることができる。

以上3品、ご家庭で試していただければ幸いである。

4. まとめ

今回の「あぐレポ」では、岐阜の富有柿を守る昭和ファームの取り組みについて紹介したが、岐阜県内では同社だけでなく、“岐阜の柿を守りたい”という熱い思いのもと、多くの柿農家が様々な工夫をして柿畑を維持している。

その工夫の一つが昭和ファームでも取り組まれている「6次産業化」である。特に果物の場合は青果として市場に流通されない規格外品が一定数発生する。そのため、安価で販売されてしまう、あるいは廃棄されてしまうものを加工品にすることで、付加価値のついた製品として生まれ変わり、市場に流通させることができる。また、このことが売上に貢献するのはもちろんだが、加工品にすることで賞味期限も長くなり、一年を通じて販売することができ、さらには海外への輸出も可能になるため、経営の安定にも資する。そして、加工品の美味しさがきっかけとなり、“本物の富有柿”に興味を持つ消費者が増えれば、青果の売上にもつながるといった好循環が生まれる。

このような「6次産業化」への挑戦や、耕作放棄地となり得る柿畑の集積管理など、柿農家の努力はこれからも続くであろう。そして、その努力に報いるためにも、私たち消費者ができることは“柿を美味しくいただくこと”である。柿を使った料理レシピも紹介したが、自身も柿農家を応援しつつ、微力ながら、美味しく食べることで岐阜の富有柿を守っていきたい。

OKB 農林研究所 研究員 山川 敬恵 (管理栄養士)