

## 「ころ柿の里しか」産地再生プロジェクトの取り組みを支援しています

中能登農林総合事務所

ころ柿は、志賀町で生産される特産農産物で、外観が鮮やかで濃い飴色をしており、果肉の肉質が緻密で柔らかいことから、市場や青果店等からの評価が高く、お歳暮用の贈答品として高い人気があります。

一方で、産地では、生産者の高齢化と後継者不足のため、現在の市場出荷量はピーク時（平成4年の7万箱）の半数以下にまで落ち込み、耕作放棄園や管理不良園も増加する現状にあります。

そこで、当事務所では、ころ柿産地の振興を図るため、JA等関係機関に働きかけ、平成27年、「ころ柿の里しか再生プロジェクト」を立ち上げました。

このプロジェクトでは、管理作業の請負体制整備や後継者確保等、様々な取組を行うこととしておりますが、今回は、限られた労働力を有効に活用するため、原料柿の長期保存方法の開発の取り組みを紹介します。

産地では、ころ柿の加工が11月上旬から12月下旬頃の一時期に集中するため、労働力不足で加工が間に合わず、収穫しきれない柿が多くあります。

そこで、ころ柿の加工期間を延ばすため、原料柿の貯蔵試験に取り組んでおります。

現在までに、35日間フレッシュな状態で保存できる貯蔵方法の目途が立ちました。また、貯蔵した柿を使ってころ柿に加工し、関係者で試食会をしたところ、通常のころ柿と比べ、品質・食味ともに優れていました。

プロジェクトでは、農家が簡単・安価に貯蔵ができる方法をマニュアルにし、生産者に配布することとしています。

貯蔵方法を確立することにより、これまでのお歳暮時期の出荷に加え、台湾や香港の春節（旧正月）時期を狙った、輸出の拡大にもつなげることで、ころ柿の生産量拡大と農業所得の向上を図っていきたいと考えています。

当事務所では、引き続き、関係機関と連携しながら、「ころ柿の里しか」の産地再生に向けた取組を積極的に支援していきます。



問い合わせ先：中能登農林総合事務所 羽咋農林事務所  
(0767-22-0001)