



#### 厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

#### 富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド  
「富山干柿・富山あんぽ柿」認定事業者

農事組合法人 富山干柿出荷組合連合会  
南砺市高宮1248 TEL.0763-52-0078  
<http://www.hosigaki.jp/>

有限会社フルーツよしおか  
富山市砂町3-3 TEL.076-421-4532  
<http://www.f-yoshioka.com/>



人と風土に、ストーリーがある  
とやまブランド物語 VOL.3

富山県観光・交通・地域振興局地域振興課  
TEL.076-444-9605 <http://www.toyama-brand.jp>



# 三社柿は、大玉の渋柿。 渋も強いが、甘味も強い。

## 「朱色の柿が彩る 里の秋」

紅葉が平野まで降りてきた。山を隔てた五箇山から、間もなく初雪の便りが届くころ。稲刈りを終えた田ん

ぼが、小春の陽ざしに照らされている。

富山県南砺市、砺波平野の南部に位置する福光・城端地域。平野から山裾にかけて広がる田園風景の中に柿の畑が点在する。ここが

三社柿のふるさとである。「今年もいい実がなった」。

高所作業車に乗り、樹のつべんになった大玉の柿を摘みながら、農家の主人は満足そうな表情を浮かべる。コンテナいっぱい詰めた

れた朱色の実は加工場に運ばれ、女性たちの手による皮むきの作業が始まる。



## 「医王おろしが 柿を甘くする」

福光・城端地域の柿畑は、11月、収穫の季節を迎える。「三社柿」と呼ばれる渋柿は南砺の原産種。この地で加工され干し柿とあんぼ柿となる。

三社柿は大きなもので直径10センチメートル、重さ400グラム。渋柿の中でも大粒で、渋味成分のタンニンを多く

含む品種だが、じつは糖度が18パーセント以上もある。干し柿やあんぼ柿に加工すると渋が消え、渋に隠されていた豊かな甘味がにじみ出る。

三社柿の渋を抜き、甘さを引き出すのは、かつては、医王山から吹き下ろす西風「医王おろし」の仕事だった。昭和40年代まで、田んぼに組まれた柿架に、数万個の柿が天日干しされる光景は、晩秋の風物詩となっていた。

左：機械化が進み、今は姿を消した柿架の風景

枝で色づいた  
渋柿の実に  
医王の風が吹く



医王山の麓に広がる柿畑では、色づき始めた三社柿が収穫の時を待つ







高いところに実った柿は、高所作業車を使って収穫する



皮むきを終えて竹に吊され、乾燥を待つ柿の実

# 土地の干し柿の甘さに、 殿様もよろこんだ。

「新しい技術を  
味に活かす」

干し柿の製法は、慶長年間に美濃の国(岐阜県)から福光に伝えられたという。加賀藩三代藩主・前田利常まえだとしつねが福光で作られた干し柿の味を気に入り、生産を奨励したことで、干し柿づくりはこの地の生業として根づいた。南砺の干し柿づくりは400年の歴史がある。昭和50年代以降は、柿架に替わって乾燥機が導入され、天候に左右されることなく安定した品質の干し柿を生産できるようになった。柿架の風景は変わったが、干し柿の味



は変わらない。「昔ながらの味を頑固に守る一方で、その味をより多くの人に楽しんでもらおうと、新しい技術や生産方法を積極的に導入しています」そう語るのは、富山干柿出荷組合連合会の仲筋英生なかすしひでお組合長。同組合では現在、約200軒の農家が干し柿づくりに従事し、年間約500〜550万

富山干柿出荷組合連合会の仲筋英生組合長

「知恵の共有で  
品質を高める」

個の干し柿・あんぽ柿を出荷する。

「干し柿づくりは手間のかかる仕事」と仲筋会長は言う。早春の剪定に始まり、施肥、ミツバチを使った受粉、果実に栄養を行き渡らせる摘蕾や摘果、夏には伸びすぎた枝の剪定や下草刈り、防除などの作業がある。そして秋の収穫、皮むきと、ひとときも休む暇がない。収穫後の乾燥と出荷の作業は、年明けた1月中旬まで続く。ほぼ一年を通して、干し柿づくりと向き合う日々だ。

「以前は個々の農家が、米づくりの副業に営んでいた干し柿づくりですが、現在は栽培・加工方法の研究から包装・出荷までを

集団で行っています。良い実をつけるための栽培方法や乾燥のやり方といった知恵を共有することで、高い品質の干し柿を出荷できるのです」堆肥による土づくりや減農薬など、環境にやさしい農業にも意欲的にチャレンジする。その取り組みが認められ、平成20年、農家全員が持続性の高い農業生産を進める「エコファーマー」に認定された。

右上：三社柿の開花は5~6月、実の大きさに比べて花は小さい

右下：除草した下草は堆肥として、畑に帰す

左：早春の剪定から、また干し柿づくりの一年が始まる







ほどよく水分が抜けた柿を手もみし、柿全体の水分量を整える

### 「手もみが育む 自然な甘さ」

干し柿づくりでは、三社柿の皮をむいた後、枝梗を糸でしばって2個一組で竹の棒に吊し、酸化防止のための燻蒸をした後に乾燥させる。一気に乾燥させるのではなく、乾燥と天乾を繰り返しながら、約

20日〜25日間かけて、果実の内部の水分をゆつくりと蒸発させる。

乾燥の間には二度の「手もみ」作業が入る。水分がすこし抜けた柿を手でもみ、水分や糖分を均等に行き渡らせる。美味しい干し柿づくりに欠かせないこの作業は、昔も今も、機械を使わない手仕事である。

丁寧な手仕事によって仕上げられた干し柿は、大きさによって5段階に選別され、美味しさと柔らかさが長持ちするよう脱酸素剤を入れた個別包装にして出荷される。食物繊維やビタミンを多く

含む干し柿には、消化を助ける働きや血圧上昇を抑える働きがあるとされている。

大玉で深みのある自然な甘さが喜ばれ、贈答品として絶大な人気を誇る。

「デパートの歳暮コーナーでも、つねにトップクラスの人気商品なんですよ」。富山市の果物店フルーツよしおかの吉岡幹郎さんが、桐箱に入った干し柿を誇らしげに取り出してみせる。

同店が販売する「越乃白柿」にじみ出た果糖が結晶し、表面は粉砂糖をまぶしたような白さとなり、その下に、格別の甘さを含んだ

# 手間ひまをかけた仕事、昔ながらの味を伝える。

### 「大粒で肉厚の 極上スイーツ」

富山干柿出荷組合連合会では、干し柿に加えてあんぼ柿の生産にも取り組んでいる。富山のあんぼ柿は10月下旬に出荷が始まる。全国のあんぼ柿産地と比べて味わたる期間が長く、身が肉厚でジュシーであることが人気を呼んでいる。

大玉の三社柿を用いるのは干し柿と同じだが、果肉の水分を程よく残した状態で仕上げる。品質の良いあんぼ柿づくりのため、平成元年から加工技術の試行錯誤を重ね、平成8年から「富山あんぼ柿」として本格的な出荷が始まった。

あんぼ柿に加工する場合、柿にわずかな傷があつても品質に影響することから、原料の選別では干し柿以上に厳しい基準が設けられている。また、品質にむらが出ないように、導入した遠赤外線乾燥機に独自の改良を施すなどの工夫も行っている。

大粒の実を割ると、アメ色の果肉が顔を覗かせる。ゼリーのような柔らかさと濃厚な甘さを持つ富山あんぼ柿は、市場での評価も高く、年々生産量を拡大している。

message

高級和菓子のような、リッチな甘さ。

倉田真理子さん  
野菜ソムリエ

富山干柿・富山あんぼ柿は実が大きく、高級な和菓子のように上質な甘味が魅力です。子どもの時から食べていましたが、大人になってからその美味しさがよりわかるようになりました。我が家では白和えに干し柿を刻んで入れるのが定番。自然な甘味と風味が、料理をグレードアップしてくれる。県外の友人に贈ってみたいへん喜ばれます。



高級贈答品として人気の高い「越乃白柿」(上)と「富山干柿」



鮮やかなアメ色の果肉が隠れる。棟方志功の書を使ったラベルとともに、60年前から親しまれてきた味は、県外に根強いファンを持つ。「年末が近づくと『いつから販売するのか』という問い合わせが殺到します。毎年楽しみにされているお客様のためにも、最高の品質をお届けできるよう努めています」(吉岡さん)

オートメーション化が進んだ包装・出荷作業



戦中戦後の一時期、福光に暮らした板画家・棟方志功の作品を展示する記念館。棟方がアトリエ兼住居として使用していた建物「鯉雨画斎(りうがさい)」も隣接する。柿の実る季節には、三社柿を描いた板画「福光の柿の柵」が展示される。

棟方志功記念館「愛染苑」  
〒924-0001 富山県富山市福光1026-4  
JR福光駅より徒歩10分  
TEL 0763-52-5815  
TEL 9:00~17:00  
TEL 毎週火曜(祝日は開館)、祝翌日の平日、年末年始