高糖度の特産品・西条柿を伝統の製法でじっくり熟成

上品な甘さでワインにも合う“飴色の宝石”東出雲の畑ほし柿

京羅木（きょうらぎ）山の中腹、標高150～200mのなだらかな斜面に柿畑が広がる。左の建物が柿を干す3階建ての柿小屋。

本場の本物認定 ココが特徴

東出雲の畑ほし柿

名称の由来／江戸時代より伝わるほし柿の名産地、島根県松江市東出雲「畑」地区。その屋号、ブランド名として地区名に丸を付けた「まるはたほし柿」（平成21年商標登録）に、「東に雲かかればのち必ず晴れる」という故事にあやかる町名「東出雲」を冠して名称とした。

製法の特徴／完熟した柿を枝ごと収穫。ヘタ部分の除去、皮剥ぎなどを経て、硫黄燻蒸を行わず柿小屋（柿干し場）に吊るす。天候や湿度、柿の状態を見ながら天日干しによる荒干し乾燥や補助乾燥など伝統の技を使って仕上げていく。

原材料の特徴／原材料の西条柿は畑地区の農家17戸で組織する畑ほし柿生産組合が栽培したもののみを使用。同地区の西条柿は23度以上と通常より糖度が高く、ほし柿にするとその糖度は2～3倍になる。

品質と安全性／出荷前検査では7人の検査員が検査を行い、合格した「ほし柿」のみを出荷。土づくりや栽培過程で農薬の削減、化学肥料の使用制限、硫黄燻蒸の禁止などを徹底し、島根県「エコファーマー」認定を受けるなど安全な柿づくりを実現。

業界取りまとめ団体／畑ほし柿生産組合（島根県松江市東出雲町上意東816）

畑ほし柿生産組合
組合長
廣江 暢稔 氏

「東に雲がかかればのちに必ず晴れる」という故事にあやかる島根県松江市東出雲町。その南部、京羅木山（きょうらぎさん）の麓を上っていくと、標高150～200mの中腹一帯に、人の背丈ほどの柿畑が広がる。各戸ごとに、ガラス張りの柿小屋も見える。

ここが〝飴色の宝石〟と絶賛されるほし柿の名品「東出雲の畑ほし柿」の産地、畑（はた）地区だ。晩秋には干し柿がいっせいに吊るされ、朱色の柿すだれに彩られた別世界に変わる。

「まずおひとつ、どうぞ」

畑（はた）ほし柿生産組合の組合長に勧められ、〝飴色の宝石〟を手に取る。大きさは小ぶりの卵くらいで、感触は耳たぶほどの柔らかさ。ヘタを取り、先端に向けて割くと、スルスルと剥ける。口に含むと、芳醇な甘さが広がった。

「内部までしっかり乾燥させるのが畑ほし柿の特徴です。糖度は80度前後。ほどよい甘さなので、バターやチーズに挟んだり、ワインのツマミにされる方もいます」

組合長の説明を聞きながら、生産者たちの情熱と豊かな地の恵に畏敬の念がこみ上げる。

ここ畑（はた）地区では、農家17戸が15ヘクタールの柿園に約4千本の柿の木を栽培。毎年30万個前後の干し柿を出荷している。

畑（はた）地区は、干し柿作りに適した地として、昔から西条柿が栽培されていた。古くは出雲国尼子氏と合戦を繰り広げた毛利軍の農民武士が、手軽な兵糧として干し柿の穂木や苗木を持ち込んだと伝えられている。事実、一帯には樹齢500年の生樹が現存する。さらに江戸時代には、干し柿が贈答品として盛んに出荷され、文化6年（1809年）には畑（はた）地区の石橋佐助が初めて柿小屋を作ったという記録も残されている。島根県認定の優良母樹は県内に3本残っているが、そのいずれもが畑（はた）地区にある。

干し柿作りが継承され続けた理由は、それに適した自然条件が備わっていたためだ。周囲を山に囲まれ、標高も比較的高く、傾斜に沿って乾燥した風が吹き込む。土壌は粘土質で保水性豊か。こうした気候風土が干し柿の糖度を凝縮させ、表面に白い果糖を纏った〝宝石〟が生まれる秘密である。

現在、島根県内に残る西条柿の「優良指定母樹」は3本だけ。そのすべてが畑地区にある。この母樹から穂木を接ぎ木して拡大を図っている。

なだらかな山麓に広がる柿の里

島根県松江市東出雲町。その南部、標高150～200mの山麓に広がる畑（はた）地区は、晩秋から中海からの季節風が吹き込み、霜が発生しにくい乾燥した日が続く。粘土質の多い土壌は保水性に富み、柿の栽培、天日干しに最適の条件が整っている。

飴色の柿のすだれ。原材料の西条柿は渋柿だが甘みは強い。軟化、変色しやすいため、収穫後の加工段階では細心の注意が必要。

写真左上／11月頃、完熟した柿を素手や収穫バサミで枝ごと収穫。

写真右上／収穫後は剪定ハサミなどで柿に約2cmの枝をつけた状態にする“つめ切り”の作業。

写真左下／続いて“皮剥ぎ”。剥ぎ残しがないよう1個1個丁寧に皮を剥ぐ。

写真右下／専用紐に10個ずつ取り付け、柿小屋に吊るして天日に干す。この後、乾燥状態・色・形などを1個1個目視で検査して出荷する。

11月の収穫期を迎えると、いよいよ干し柿加工のスタートだ。

まず、柿を枝ごと収穫。ヘタ部分を取り、1個ずつ丁寧に皮剥きし、硫黄燻蒸などをせず、同じ大きさに仕分けして専用紐に10個ずつ取り付ける。これを柿小屋に吊るし、荒干し乾燥や補助乾燥、天日乾燥を繰り返していく。

収穫から出荷まで約1カ月を要するが、この期間で最も大事な要素が天候。特に、皮剥き以降の1週間が最大の勝負となる。この時期に気温が12～13℃だと最適だが、それより高く、降雨などで湿度が上がるとカビが発生してしまう。

「柿を干すのは洗濯物を干すような世界」（笑）。毎年天候が違う。しかし、こういう天候の時はこうすればいいという教えは先輩から受け継いでいます。その意味では、製法は昔と変わっていません」

組合長は伝統の製法が現代にも継承されていることを強調する。

30日間かけ、表面に白い果糖が出るまで干し上げられた柿は12月、検査を経て、高級贈答品として出荷される。

販売先は山陽・関西方面のほか、首都圏にも販路を拡大。同時に、菓子店とのコラボ、地元小中学生の体験学習、高校生による新レシピ開発などを通じ、食文化の継承と新たなファン層拡大にも努力している。平成21年からは柿オーナー制度もスタート。30人のオーナーが柿の木を育てている。

最後に組合長の柿小屋を見学させていただく。3階に上がると4千本の柿の木が広がる〝畑（はた）の里〟が一望できる。豊かな陽光が四面のガラス窓から差し込み、〝飴色の宝石〟の舞台装置を見た気分がした。

ほし柿は実はドライフルーツの一種。お茶請けにも最適。

商品情報

1個あたりの重量は45g以上。天日干しなど約30日をかけて丁寧に作り込まれたほし柿は、色はあめ色、形は円錐状、その表面にはうっすらと白い果糖が被っている。食感は人の耳たぶ程度の柔らかさ。糖度は80度前後で上品な甘さだ。そのまま食べても美味しいが、ワインに浸す、バターやチーズに挟む、カナッペなど洋風な食べ方も楽しめる。

関連団体

畑ほし柿生産組合
島根県松江市東出雲町上意東816
☎0852-52-5824 Fax 0852-67-5033
http://www.hatahoshigaki.or.jp

島根県農業協同組合 くにびき地区本部 営農経済部 営農指導課
島根県松江市東出雲町錦浜431-1
☎0852-53-2260

島根県農業協同組合くにびき地区本部 指導販売課
島根県松江市東出雲町上意東816
☎0852-55-3031 Fax 0852-32-7782