

特集  
まちづくりの  
現場から

このコーナーは、上毛町第1次総合計画に掲げられた目標を実現するために、町が取り組んでいる事業のプロセスや課題などを毎月シリーズで紹介するものです。  
今月は、「特産品(川底柿)のブランド化」の現場からお届けします。

# 「川底柿」のブランド化

## 地域の魅力に付加価値を

土地利用の主要部分を農地が占める上毛町。豊かな自然に育まれたおいしい農作物が豊富にあります。しかし、高齢化に伴う後継者不足や農業収入の減少などにより町の農業を取り巻く環境は、厳しい状況となっています。こうした中、優れた農産物を活用して「上毛町ブランド」の開発に取り組んでいます。他の地域との差別化を図ることで町のイメージを高め、農業の活性化、さらに地域活性化を図ることが目的です。

特に着目されたのが、古くからこの町に伝わる伝統的な産物「川底柿(かわそこがき)」です。



## ブランド化への取り組み

### 素材を加工することで 新たな魅力を

川底柿は、「あおし」や「干し柿」にして食べるととてもおいしく商品価値もあります。しかし、収穫した柿に多少のキズや形が不揃いであると、商品価値が低くなり、生産者にとって頭の痛い問題となっていました。また、加工品にすることで、より高い価値を生み出すことができるため、一年を通して加工、販売ができる新商品の開発を望む声が挙がっていました。

そこで、平成20年度に専門家の「有職彩工房たくみ代表尾崎正利氏」を招き、生産者や加工業者を交えて新商品の研究・開発に取り組みました。

川底柿の「あおし」をして活用に取り組みました。その場合、加熱殺菌処理が必要ですが、このとき加熱により再び渋が発生(渋戻り)することがあります。このため、渋戻りを防止することが大きな課題となっていました。

そして、試行錯誤を繰り返した結果、渋戻り防止対策として、凍結処理や大豆タンパクを添加する方法が効果的であることがわかり、一次加工品「柿ペースト」の試験加工を行い、ストック化にも成功しました。また、「柿ペースト」を使った二次加工品「ドレッシング」や「和洋菓子」などの試作に着手することができ、町の新たな加工品・特産品開発が前進する下地が整いました。



## 先祖代々受け継がれた 幻の柿

川底柿は豊稔地区原産で古くから栽培されている渋柿です。もとは山野に多くあった自然の柿が長い間に淘汰され、現在の川底柿になったと言われています。

4本の縦溝が特徴で、種も少なく、非常に高い糖度ももち、渋抜きをして食べると甘柿とは違った独特の甘みを味わうことができます。また、干し柿にも最適で、古くは小倉藩主細川忠興公にも献上されたという記録もあるほどの名産品で、古来から連綿と続く幻の柿といわれています。

一般的には、農家の庭先に数本単位で植えられていることが多く、上毛町では、大平柿研究会\*の会員さんを中心に、およそ2haが栽培されています。

## 簡単にできる「あおし」の技法

渋柿には「タンニン」という成分があるために、そのままでは渋くて食べることができません。しかし、「あおし」という渋抜き作業を行うことで、柿が持つ本来の甘みを楽しむことができます。「あおし」作業はアルコールやお湯につけるといった方法がありますが、上毛町においては、川底柿とドライアイスで密封した袋に入れ、5日間程度保管する方法で渋抜きを行っています。

また干し柿に甘柿ではなく渋柿を使うのは、糖度そのものは渋柿のほうがはるかに高いからなのです。



## まちのヒット商品を生み出す

### 「試作品の商品化」

平成21年度からは本格的な商品開発に取り組んでおり、現在まで20種類を超える試作品ができあがっています。その中からプリンやジャム、シフォンケーキなどの6種類は既に商品化に成功し、現在さわやか市で販売しています。今後は、商品化した加工品の包装やネーミングの工夫、販路拡大の検討を行い、「まちのヒット商品」として確立させていきたいと考えています。



## 他地域と差別化を図る 商標登録の実施

近年、特産品ブランド化の取り組みは、上毛町のみならず全国的に広がっています。地域ブランドの人気が高まるにつれて、それらを真似た(あるいは不当に使用した)商品(類似品)が流通する危険が高まります。そこで、こうした類似品や粗悪品によって「上毛町ブランド」が傷付かないため、そして安全・安心な上毛町産農産物のブランドをPRし、他地域との差別化を図るため、野菜や果実及び加工品などの商標登録を行いました。商標登録を行った商品には、上毛町産の目印となるシールを貼り付けており、みなさんに安全・安心をお届けします。



さわやか市・道の駅で  
待ってま〜す!

## ※大平柿研究会

より品質のよい柿を栽培するために設立された研究会で現在の会員は18名です。上毛町のように川底柿を組織的に栽培している地域は他にはありません。また、福岡県普及指導センターの職員を招いて、栽培技術の向上に努めており、会員が栽培する柿の大きさや食味は非常に優れています。



## 柿の魅力を全国に発信

川底柿の魅力が全国へ発信するため、さまざまな取り組みが行われています。上毛町川底柿振興協議会では、試作品に対する提案や、物産展などのイベントへの参加。また、川底柿の優良系統の探索として川底柿共励会(品評会)を開催するなど積極的に取り組んでいます。

今後は、まず学校給食での活用に取り組みます。また、生産量確保にむけた川底柿マップの作成やインターネットやメディアを通じ、川底柿の認知度の向上を目指します。上毛町といえば川底柿といえるよう全国に発信していきたいと考えています。



第4回ふくおか町村フェア参加



加工品の試食による検討



川底柿共励会(品評会)開催



あおしを体験する町外からのツアー客

●問い合わせ先  
産業振興課農政係  
TEL 723-111(内線182)