



7月9日(月)に佐賀県神埼市の「背振を愛する会」(会員35名、代表 真島久光氏)の皆さんに観察研修に来られました。

カジカガエルの飼育管理、保護活動に取り組んでいる団体は全国的にも少なく、上毛町のカジカガエル同好会、島根県出雲市立鰐淵小学校が有名だということで、隣県であることなどから本同好会へ観察の依頼があり、快く受け入れることにしました。

背振町は、人口約1,600名の小さな町で、東上地区同様、過疎化が進む地域であり、「背振を愛する会」の皆様は、地域おこしの一環として、カジカガエルの飼育に取り組むことを決めたそうです。

当日は、東上三田集会所において、お互いの自己紹介の後、これまで取り組んできた経緯やカジカガエルの飼育・管理方法などについて、細かに説明を行い、たくさんの質問をいただきながら、交流を深めました。

観察研修を経て、カジカガエル同好会では、「背振を愛する会」の皆さんの熱意に感銘を受け、卵から孵化させたオタマジャクシを託すことを決めました。わが子を手放すようなさみしい気持ちで見送りましたが、遠く離れた背振の地に東上で育ったカジカの元気な鳴き声が響き渡る風景が目に浮かびます。

今後は、カジカガエル同好会メンバーで背振の町を訪問することも計画しています。カジカがつないでくれた新しい絆をこれからも大切にしていきます。



東上で育てた カジカガエルが 佐賀背振の地へ

カジカガエル同好会

vol. 38

Contents	
住民ワークショップ	2
地域づくり協議会だより	3
投稿ひろば	4
地域おこし協力隊だより	7
KOGEブランド発信中!	8



こうげの柿を召し上がり

「大平柿」は旧大平村地区の生産者で組織される「大平柿研究会」会員が作る柿で、研究会内で定めた基準を満たした良品質な柿を販売しています。現在栽培している柿の種類は主に、「川底柿」「富有柿」「太秋柿」「西村柿」などです。「柿が赤くなれば医者が青くなる」と言われるほど栄養が豊富で、これから季節にはぜひ食べていきたい果物です。

古から今へ繋ぐ献上柿「川底柿」

「川底柿」は、今から400年前の江戸時代から栽培されている幻の渋柿です。4本の縦溝があり、種も少なく非常に高い糖度を持っているのが特徴です。干し柿に最適で、古くは小倉範主細川忠興公に献上されたという記録もあるほどの名産品です。

研究会では「川底柿」を使用し、「あおし柿」や「ほし柿」などを販売しています。「川底柿」はもともとは山野にあった自然の渋柿が、長い間に淘汰され、現在の川底柿になったといわれています。種も少なく非常に高い糖度を持っていることから、「あおし柿」や「ほし柿」などにして食べると甘柿とは違った独特の甘味を味わうことができます。



▲柿の持つ本来の甘みを楽しむ「あおし柿」
「あおし」という渋抜き作業を行うことで、独特の甘みを持つ「あおし柿」ができます。シャリッとした食感をお楽しみください。



▲「幸せをかき集める」と言われる縁起物の「ほし柿」
「川底柿」を天日干しにし、丹念に乾燥させ柿本来の旨味と甘みを凝縮させました。

大平柿研究会

代表 横山 健一さん(東下) TEL 72-2574

水と緑が輝く上毛町には
地域の特性を活かした
様々なブランド商品があります。
その知名度の向上と町のPRの一環として
「こうげブランド」を紹介していきます。



環境対応型植物油インキ
を使用しております。