地域おこし協力隊が行く！
こうげの町カレンダー

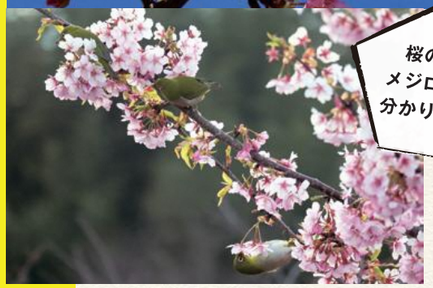
3月

新型コロナウイルス

新型コロナウイルスの影響で、多くのイベントが中止になった3月。少しでも早く収まることを願うばかりです。

友枝川を彩る河津桜

濃いピンクが特徴的な早咲きの河津桜。友枝農村公園には河川敷に沿って咲き誇っていました。本誌が発行される頃にはソメイヨシノが見頃でしょうか？カメラを持ってお出かけしたくなりますね。



KBCふるさとWishで上毛町が紹介されました！

KBCが福岡県の全60市町村を1週間かけて特集する「ふるさとWish！」がついに上毛町にやってきました！

番組では様々な町のグルメや穴場スポットが取り上げられ、ゆいきららでは、季節の野草をふんだんに使ったゆいきららシスターズ手作りの色とりどりな料理が並ぶ野草のランチを紹介。豊かな自然に育まれた、こうげの春を食べつくそう！

上毛町自慢やうまいものなど町の魅力を発信！

地区ごとに違う？どんど焼き

1月中旬から2月にかけて地区ごとに行われるどんど焼き。お祓いをしたあと、櫓に火をつけあっという間に燃え上がりました。残った火でお餅を焼いたり、魚を焼いたり、ピザを焼いたり。この火で焼いたものを食べると健康で過ごせるんだとか。奉納されたかっぽ酒片手に、会話がはずみます。これも上毛町の日常の一コマ。どんど焼きといっても地区によって櫓の大きさや形が違うのです。共通しているのは地域の人によって受け継がれてきたということ。

1月

時代を越えて　川底柿干し柿

幻の献上柿「川底柿」。昨年12月に干し始めた川底柿は約2カ月寒風にさらされ干し柿へ。うまみが凝縮された川底柿には白く粉が吹き、ほのかに甘い香りが漂います。一口食べると濃厚な柿の甘みと風味が口の中いっぱいに広がります。

最初で最後の雪

記録的な暖冬といわれたこの冬。それでもしっかりと雪は積もりました。なまった身体にキリっと刺さる寒さが、冬とはどんなものか思い出させてくれました。

2月

https://ja-jp.facebook.com　上毛町フェイスブック

原野隊員リポート Report
こうげの匠

400年の歴史を今に伝える献上柿

細川忠興公にも献上された　由緒正しき干し柿

平成29年(2017)から干し柿のブランド化に向けた取組みを開始。干し柿づくりは、おいしさを引き出すため「揉む」、稲わらの箒で「掃く」など、昔と変わらない製法のため一筋縄ではいかず、今でも試行錯誤の日々だそうです。干し柿は直売所や福岡、タイのデパートなどで販売されたほか、町のふるさと納税の返礼品にもなりました。400年ほど前に小倉藩主細川忠興公へ献上されたという干し柿も、この地に住む医者が献上した薬が藩の保護薬に指定されたことへの“お礼”の品。まさに時代を越えても色あせない、歴史的な特産品です。

上毛の風土と手間が育む昔ながらのおいしさ。そんな川底柿を使用した、干し柿作りに取組んでいる横山健一さんをご紹介します。

いにしえの味にさらに磨きをかける

横山（よこやま）健一（けんいち）さん（東下）
大平柿研究会　川底柿振興協議会　会長
地域特産物マイスター（川底柿）

幻の柿ともいわれる川底柿の生産、ブランド化に取組む横山健一さんをご紹介します。

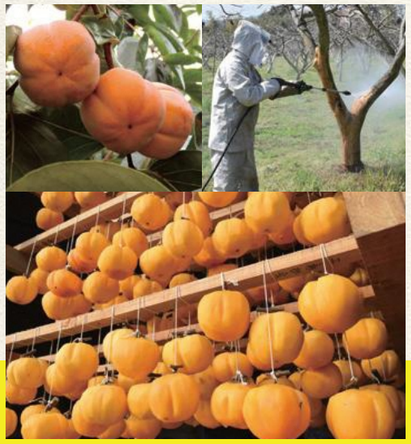
川底柿は、現在の豊前市下川底が由来とされる渋柿です。4本の深い溝と甘柿にはない濃厚な風味が特徴で、上毛町周辺のごく限られた地域のみで連綿と生産が続けられてきました。

横山さんは昭和50年（1975）ごろから父親の代より続いていた柿園を管理し始め、定年退職を機に本格的に栽培に取組むようになったそうです。

川底柿は「あおし」という渋抜き作業や干し柿にしないと食べられません。これまでは渋抜きをすると日持ちしないという弱点がありましたが収穫時期や柿の状態によって渋抜きに使うドライアイスの量を調整することで、渋抜き後の柿の品質を一定にする技術を確立。たい肥による土づくりから高品質な果実の栽培に取組む姿勢が評価され、地域特産物の栽培・加工などに優れた人のみが得られる「地域特産物マイスター」に認定されました。また地元の子どもたちに、川底柿の美味しさを知ってもらおうと、あおし柿づくり体験を行うなど、精力的に活動されています。

「柿の木は川の流れのように自然に育てると良い」と話す横山さん。父親から受け継いだ管理方法に加えて、切る枝と残す枝を見極める剪定技術は独学で身に付けたのだとか。今は虫が付かないよう柿の木の皮を剥がす作業を行っており、実も葉もついていないこの時期も手入れは欠かせないのだそうです。柿の枝ぶりを見つめるその眼差しからこれからの川底柿にかける熱い思いが伝わってきました。

ちなみに柿の渋みの正体はタンニンという成分なのですが、渋抜きをするとタンニンが消えてしまうのではなく、水に溶けにくくなることで渋みを感じなくなるのだそうです。



◀天日干しにし、丹念に乾燥させることで柿本来の旨みと甘みが凝縮していくのだそうです。