

酸ガスとアルコー

ルを併用しています。

日本 の果実が届きました のまち 五條市か

1年間、丹精込めて栽培

らない程度に枝を切る)

じっくり時間をかけて渋抜き

ながら1 ほど実を付けますが、木のバランスを見 5月・6月:間引き作業(柿は枝に5個 じっくり分解させた配合肥料と、同時に 「**米の精」を手作業で散布。柿園地全体 4月:肥料まき (有機質肥料をメインに を利用した、有機質100%の肥料・飼料。精:BG無洗米の加工時に取り除かれた肌 t前後の量。画像②参照)

穫できる柿のみを残す) 円玉大に育った実のうち、状態を見て収 7月.8月. く残すと小さい柿に. 個か2個を残し、 摘果·夏季剪定作業(500 しか育たない) 他は取る。

こうして1年間、丹精込めて栽培され から守りながら収穫) 9月中旬~ 12 月 · · 収穫(台風や自然災害

しく育った柿が今季も皆さんに届きます

8月上旬~9月上旬

9月中旬~11月上旬

10月下旬~12月上旬

12月下旬~1月上旬

渋柿の渋を抜く方法とは? 奈良五條産直組合では、柿の渋抜きに炭

柿の出荷スケジュール

(密閉した部屋)」に入れ、柿に負担をかけ

まず、日中収穫した柿(約31)を「室

ハウス柿

(種なし)

柿 (種なし)

富有柿

富有柿

さまざまな工程を経ておい

柿の栽培工程は、年間を通して多岐にわ しい柿に

: 剪定作業(枝同士がぶつか

します(終了する

切ったら足していく(ひと通り終わると朝 30%)を充満させ、2時間30分維持する。 5時)。❸炭酸ガスとアルコ-炭酸ガス(約50~60%)とアルコー ルを吸収するため、濃度30%を ルが充満した ト。 ① 室に

状態のまま、さらに8時間~10時間静置。

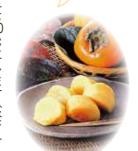
4

炭酸ガスとアルコ-

ルを放出して室を密閉。

ぼ毎日行ないます 変わる中、この渋抜き作業をシーズン中ほ 温度を25℃に保って10時間~12時間静置: 雨の日の収穫や湿度など日によって条件が く渋が抜けて食べられるようになります 全てが終わってさらに12時間後、ようや

のは夜中の1時くら ここから渋抜き作業がスタ 果実の温度を30℃に



高い栄養価が…柿には緑黄色野菜ほどの

奈良五條産直組合とは?

生産者の小西正高さん(左)と益田吉仁さん

奈良五條産直組合は、柿栽培に最適な環境を有する全国でもトップクラスの柿 の産地・奈良県五條市にあります。現在、10haで渋柿を、7haで甘柿を栽培して いますが、年々栽培面積を増やし、新しい品種にも挑戦中です。生産者の年齢層 は30代から70代と幅広く、若い生産者は先輩に技術を学び、全員で意欲的に栽 培に取り組んでいます。東都生協とは30年来の取り引きがあり、同組合から当生 協への柿の出荷率はなんと80%超え。他にキャベツや玉ねぎも生産しています。

まずは渋柿の栽培から始まる!?

柿のシーズンは、渋柿から始まり甘柿で終わります。奈良五條産直組合は、 渋柿品種の「中谷草生」「力視早生」「平たね」を9月中旬から11月上旬まで、 甘柿品種の「松本早生」「富有柿」を10月下旬から12月上旬まで出荷。収穫時 には食べられないほど渋い渋柿ですが、脱渋作業(次ページ参照)により、甘 い柿になります。ちなみに渋柿は四角くて種がなく、果肉が柔らかくあっさり しているのが特徴、甘柿は丸くて種がありパリッとした食感が特徴です。受粉 時期の天候により甘柿も種なしになることがありますが、薬品処理は決して行 っていません。

生産者からのメッセージ

「ここ数年環境の変化が激しく、今年は一晩の霜で70aの畑が壊滅的な状況 になりました。気候変動は本をただせば人間のせい。今まさにSDGsの取り組 みが必要だと感じますし、今後息子たちが親の仕事をかっこいいと思えるような、 魅力ある農業を示していきたいです。また、人手不足も大きな問題ですが、昨 年から始まった「根付き玉ねぎ」企画で解決策も見えてきました。産地では根 っこ切りがかなりの重労働。根付きのままお届けすることで産地の手間が省け、 価格もお安くできる…コロナ禍の中、産地を助けていただく企画となりました。 東都生協さんのきめ細やかな対応のおかげで実現し、感謝しています。今後こ のような企画が広がることを願っています」(奈良五條産直組合・益田吉仁さん)



産地



(3) 今月の産地 MOGMOG9