

干し柿の季節です。



PIGEON POST

ミヤマから「信州のキラメキ」をお届けします ビジョンポスト #24

南信州の宝石、伝統そして進化。

見目よく、 美味なり、市田柿。

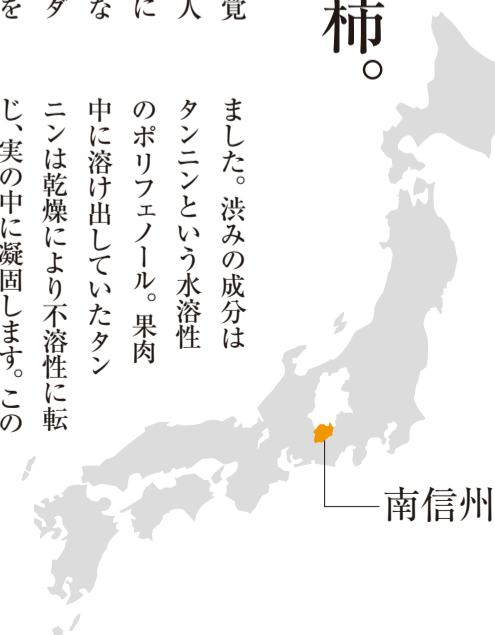
市田柿は南信州を代表する冬の味覚の一つ。その名を聞けばたいいていのが果実の柿ではなく、飴菓子のように美しい干し柿を思い浮かべるのではないでしょうか。きめ細かな白いパウダー状の粉をまとい、深い朱色の果肉を持つ市田柿は、冬の贈答品として、また、懐石料理や茶事に使われる季節の和菓子として、首都圏をはじめ中京、関西の市場で盛んに取り引きされ、高級な乾燥果物として全国に名を馳せています。

日本中で食べられている干し柿の中で、市田柿はなぜ特別な存在なのでしょう。決め手となるいくつかの要素があります。

まず、南信州の地形と気候。中央アルプスと南アルプスに挟まれ、天竜川の兩岸に続く河岸段丘上に広がる飯田・下伊那地域は、温暖で、陽当たり、水はけともによく、果樹栽培の好適地。加えて、柿の収穫期にあたる晩秋から初冬には朝夕の冷え込みにより、天竜川やその支流に川霧が発生し、干し柿を作るのに絶好の温度と湿度の条件が整います。この環境が、干した柿から水分と渋みがゆっくりと抜けていくのを助け、甘さともちもちした食感を育むのです。

次に、原料となる「市田柿」の糖度がとても高いこと。旧市田村(現在の下伊那郡高森町市田)が発祥と伝えられる在来柿の一品種で、渋柿ながら糖度が20度以上もあります。生で食す甘柿は通常15度前後で、メロンとほぼ同じですから、市田柿の糖度がいかに高いかが分かります。

一方、渋みがきわめて強いのも市田柿の特徴です。渋柿が干すことよって甘くなることは古くから知られてい



ました。渋みの成分はタンニンという水溶性のポリフェノール。果肉中に溶け出していたタンニンは乾燥により不溶性に転じ、実の中に凝固します。この状態のタンニンは、人の舌の味覚細胞で渋みとして感知されないため、柿本来の甘味が発揮されるわけです。干し上がつて甘味が凝縮された市田柿の糖度は実に65〜70度。小ぶりで上品な姿、鮮やかな果肉色、糖分が結晶した粉の優美さも相まって、上等な「和菓子」として愛されるに至っています。

そして3つ目は人。市田柿に大きな可能性を見出し、商品化を実現した明治、大正の先人たち。それを引き継ぎ、戦後は地域の指導者、生産者が一体となり、さらなる品質安定と外観の完成度を追求してきました。鮮やかな果肉色を保つ「硫黄燻蒸」の導入は、その代表的な取り組みです。平成に至り、栽培・加工それぞれの水準を高める取り組みは一段と進展します。「地域団体商標」取得によるブランドの確立と強化、数値化に基づく品質の一元管理、トレサビリティの管理など、地域の人々の情熱により、市田柿の生産は今なお進化を続けています。

現在、南信州で市田柿の栽培を営む農家や法人は約3千5百軒。農家の「柿ハウス」をはじめ百トン規模の企業の加工工場、年間約3百トンの加工が可能なJAの「市田柿工房」など大小さまざまな施設で加工、商品化されます。気候風土の賜物であった市田柿は、その伝統を受け継ぎながら、付加価値の高い「加工食品」として、ますます輝きを増しています。

自然と人の 英知の結晶

10月下旬から11月上旬頃、飯田・下伊那地域を訪れると、あちらこちらで出会うのが、たわわに実る柿畑。甘柿の代表、富有柿が1個2〜300gなのに対し、1個100g程度と小ぶりやや細長いのが市田柿の特徴です。

「実の肩のあたりが十分に色づく」と収穫の合図」と教えてくださったのは、飯田市で市田柿の栽培から加工まで手がけている壬生善廣さん。JAみなみ信州果実協議会の柿部会長として、地域の生産者とともに市田柿の品質向上に情熱を傾ける一人です。

「適熟を見きわめながら、一つ一つ手で収穫して柿ハウスへ運ぶのです」

「柿ハウス」とは乾燥加工施設のこと。専門の機械で皮をむき、燻蒸した後、「柿のれん」にして約1ヶ月、ゆっくり乾燥させて製品にする場所です。この地域では柿農家のほとんどがこうした施設を持ち、一貫した加工工程を定めて、品質水準の高い市田柿を生み出しています。

「乾燥の約1ヶ月は、おいしい市田柿づくりの勝負の時。朝夕は窓を開けて天竜川の川霧を含んだ空気に当て、ほどよい湿度の中で表面を乾燥させます。逆に日中は窓を閉め、急な乾燥を防ぎます」

そのこだわりと手間ひまが、みごとに渋みの抜けた、もちもちした食感の市田柿に結実するのです。乾燥途中で、ブドウ糖の結晶である白い粉を均質にまとうせるために何度か行われる「柿もみ」作業のタイミングにも、壬生さんはじめ生産者の皆さんの長年の経験が活かされています。



What is ICHIDAGAKI?

白い粉の正体とは？

実から水分が抜ける際に結晶する天然のブドウ糖です。市田柿はこの粉がパウダーのようにきめ細かく、うっすらと均質に表皮を覆っているのが特徴。その状態にするために、乾燥の過程で柿のれんから実をはずし、中心部の水分を押し出す「柿もみ」と、その後の天日干しを丹念に行います。

栄養豊富、美容にもGood

市田柿は食物繊維やビタミン、ミネラル、ポリフェノールを豊富に含むヘルシーなドライフルーツ。食品衛生法で表示が義務づけられるアレルギー物質を持たない安全な食品でもあります。少量で良質な糖分やポリフェノールを摂取できるため、美容やアンチエイジングに良い食品としても注目されています。



市田柿の発祥はご神木？

市田柿の発祥は江戸時代。村の神社の神木だった波柿を、地元の人々が「焼柿」として食べ親しんだことに始まります。やがて干し柿として親しまれるようになり、その味のよさゆえに、木が接ぎ木で地域に広がり、発祥地の名がつけられました。明治時代以降、市田柿の干し柿も「市田柿」の名で全国に知られる存在となりました。



品質検査・出荷



柿もみ・粉出し



皮むき・燻蒸・乾燥



栽培～収穫

お取り寄せの逸品を味わう

地元の菓子舗やみやげ物製造会社では、市田柿の自然なうま味を生かしたさまざまなスイーツや加工品を開発し、新しい食べ方の提案に力を入れています。昨今では通信販売などにより、市田柿の存在を全国にアピールすることにも貢献。“お取り寄せの逸品”として全国のメディアで話題を呼んだ「市田柿ミルフィーユ」(株式会社マツザワ ☎0265-35-3911)もその一つです。市田柿の実を何層にも重ねてバターをサンドした製品で、市田柿と乳製品との相性が非常にいいことを実感でき、菓子としてだけでなく、洋酒に合わせるおつまみとしても人気を集めています。



進化を続ける市田柿

大正期からブランド食品として全国の先駆的な存在だった市田柿。その品質水準をより高め、消費者に対しても自信を持って保証していくため、JAみなみ信州を中心に、自治体、生産者、加工・販売事業者らが協働し、地域一体となってブランド強化を図っています。2006年には長野県第一号の地域団体商標に認定され、翌年には「市田柿ブランド推進協議会」を設立。柿の栽培から製造、流通まで一貫した基準を設け、高い品質水準を保っています。

伝統の味わいから、グルメを満足させる美味なるドライフルーツへ。市田柿は現代人のニーズに応える食品として、まだまだ進化を続けているのです。

ブランド強化に尽力しているJAみなみ信州営農部柿課の田中廣彦課長(左)と、市田柿ブランド推進協議会の事務局を努める下伊那地方事務所農政課生産振興係の木下倫信担当係長



高級食材として和洋の料理人やパティシエ、プーランジェからも注目される市田柿。新しい食べ方が期待されます。

■市田柿ブランド推進協議会
長野県飯田市追手町2-678
下伊那地方事務所農政課内
☎0265-53-0413

■JAみなみ信州 営農部柿課
市田柿工房
長野県飯田市東東281
☎0265-28-1800

アスベスト飛散防止対策が強化されました

～解体工事には事前調査が必要です～

アスベスト(石綿)を使用した建築物等が解体・改修の時期を迎えており、現在その工事が増加しています。平成26年6月1日に施行された改正・大気汚染防止法では、建物等を解体する前にアスベスト使用の有無を調査することが義務付けられました。この事前調査は、「アスベストに関し一定の知見を有し、的確な判断ができる者」が実施する必要がありますが、ミヤマはこれに該当する「建築物石綿含有建材調査者※1」をいち早く取得。事前調査をはじめ、アスベスト診断士※2や作業環境測定士による試料採取・分析、空気中の石綿粉じん測定を行っています。さらに、適切な飛散防止対策を施しての建物解体からアスベスト除去、廃棄物処理まで専任スタッフが対応します。

※1 国土交通省告示第748号 ※2 一般社団法人JATI協会認定



試料採取

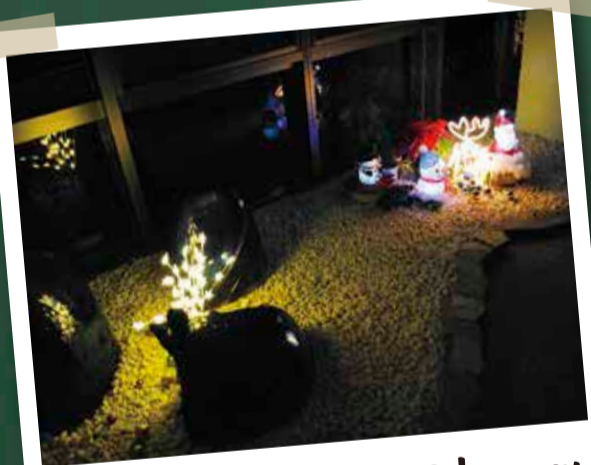
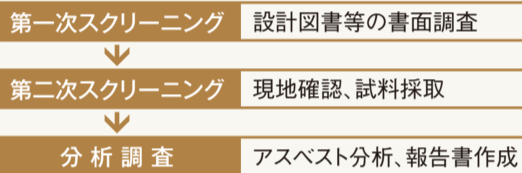


石綿粉じん測定



飛散防止剤の散布

アスベスト
事前調査
の流れ



2014 December-2015 January

～労働者の健康障害防止対策が強化～ 特定化学物質障害予防規則等が 改正されました

労働者の健康障害防止対策の強化を目的として、労働安全衛生法施行令、労働安全衛生規則、特定化学物質障害予防規則の一部が改正され、11月1日から施行・適用されました。特定化学物質に追加・移行された物質については、健康診断や作業環境測定等の義務が生じますのでご注意ください。

■改正のポイント

① ジメチル-2,2-ジクロロビニルホスフェイト (DDVP) が特定化学物質に追加

重量1%を超える製剤等が規制対象となり、健康診断・作業環境測定等が義務付けられます。

② クロロホルムほか9物質が有機溶剤から特定化学物質に移行

有害性(発がん性)を踏まえた措置が必要となり、作業記録の作成、健康診断結果等の保存(30年間)、有害性等の掲示が必要となります。

<該当物質>

クロロホルム・四塩化炭素・1,4-ジオキサン・1,2-ジクロロエタン・ジクロロメタン・スチレン・1,1,2,2-テトラクロロエタン・テトラクロロエチレン・トリクロロエチレン・メチルイソブチルケトン