

食べておいしい商品を作り続けます

鳥取西部農協あいみ果実部

市山にある鳥取西部農協あいみ果実部は梨・柿の生産者で構成されており、部員数およそ90名。現在二十世紀梨や王秋・新興・富有柿などさまざまな品種を出荷しています。

「今、梨も柿も新品种の開発が進んでいます。」と話すのは、あいみ果実部長赤井富雄さん(写真右側)と、指導部長橋谷陽史さん(写真左側)。

「濃厚で甘く程よい酸味が特徴のあいみ燦^{サン}ゴールドは年々生産量が増加しています。二十世紀梨は黒斑病から実を守るために袋を2回かけますが、あいみ燦^{サン}ゴールドは5月の1回だけ。収穫時は完熟した梨を選別して収穫することも出来ますし」と赤井部長は期待を寄せます。

橋谷さんは柿の新品种『輝太郎^{きたろう}』について「昨年3月に品種登録され試験栽培を始めました。9月下旬から収穫できる大玉で、糖度も高い柿です。今は樹を生育している段階ですので、3、4年後には皆さんに食べて頂けるのでは」と話します。

町内、そして県内の果実生産を取り巻く情勢は厳しい状況にあります

が、こうした事態を打開するために作業を省力化、そしてより「美味しなもの」を作り続ける事が地域の活性化へと繋がるのかもしれない。



この秋から梱包箱が新デザインとなり、より親しみやすいイラスト入りでお届けします



南部町の柿が一年中味わえます

あいみ虹の会・特産センター野の花

柿の選果が終わる11月末頃、農産物加工施設「えぶろん」では、完熟した富有柿を使った柿ジャムの一次加工が始まります。皮や芯を取り除くなどの下処理したものを、10kgずつ冷凍保存。手間が掛かるため大量生産は出来ませんが、これを1年かけて販売します。

柿ジャムは、平成10年頃から特産センター野の花や緑水園などで販売されており、その味は濃厚で上質な甘味が口の中に広がります。あいみ虹の会会長の野口晴正さんは「保存料など添加物を使っていません。柿と砂糖だけでつくる柿ジャムをぜひ味わってください」と話します。

また「柿は冷やすと渋みが出るので、加工にはとても苦労しました。パンに塗るだけでなく、ヨーグルトに混ぜるなど楽しみ方もあります。おからと柿ジャム入りの『虹クッキー』も好評ですよ」と虹の会会員の野口清香さん(鶴田)。毎月第2、4日曜日に「えぶろん」で行われる青空市、各種イベントなどでも販売しています。



上/ジャムの瓶詰め作業
左/柿ジャム525円(200g)、柿ソフト300円で販売中



とっとり花回廊駐車場横にある特産センター野の花では、南部町・伯耆町の新鮮な特産品を販売しています。なかでも幅広い年代に人気なのが柿ソフト。二年前から販売を開始し、ペースト状にした柿を直前に混ぜ合わせて作るソフトクリームは、ほんのり柿の甘さが広がります。栽培した農産物の消費量を広げる試み、新品种の開発などの取り組みが南部町全体に広がっています。