あんぽ柿の可能性

町特産品のあんぽ柿。震災以降、完全復活を目指し生産が進められているものの、担い手不足など新たな課題も…。あんぽ柿再生に向けたさまざまな取り組みを紹介します。

伊達地方の冬の特産品であるあんぽ柿。町では、東京電力福島第一原子力発電所の事故後2年間の生産自粛を経て、加工再開モデル地区として生産が再開されてから、今年で4年目を迎えています。

あんぽ柿の出荷量は年々回復していますが、原発事故前の出荷量にはまだ及びません。無くならない風評被害、少子高齢化による担い手不足、温暖化による気候の変化など、あんぽ柿は新たな課題に直面しています。

国見営農センターあんぽ柿出荷実績

	出荷量（kg）	備考
平成22年	202,682	
平成23年	0	生産自粛
平成24年	0	生産自粛
平成25年	24,174	一部で加工再開
平成26年	65,959	町内全域で加工再開
平成27年	100,753	

※JAふくしま未来国見営農センター取扱実績

写真：全量非破壊検査を受けて出荷されるあんぽ柿

Chapter 01

あんぽ柿の6次化商品開発

町内に住む佐藤真未子さんは、多くの人にあんぽ柿の魅力を伝え、風評払拭に貢献したいとの思いからあんぽ柿を使ったお菓子の開発に取り組みました。活動発表は全国大会で最優秀賞を受賞しました。

大好きな祖父母のあんぽ柿 あんぽ柿の魅力を広めたい

福島明成高校食品科学科に通う佐藤真未子さん（3年・石母田表）。真未子さんの祖父母はあんぽ柿生産者であり、原発事故後自粛を経て、生産を再開させました。生産自粛や風評被害に苦しむ祖父母の姿を見て、風評被害に苦しむ地域の人の力になりたいとの思いから、真未子さんは学校で同級生5人と「あんぽ柿専攻班」を結成し、あんぽ柿の魅力を広めるプロジェクトに取り組みました。

研究を重ね あんぽ柿スイーツを開発

プロジェクトチームではあんぽ柿を使った加工食品を開発し、商品化を目指しました。パウンドケーキやフィナンシェ、あんぱんなどあんぽ柿を活用したお菓子の開発に取り組みました。あんぽ柿の特徴である鮮やかなオレンジ色やゼリーのような食感が活かされるよう工夫し、何度も改良を重ねました。試作品の一部は東京都内のイベントで販売することができ、今後はJAと連携して、直売所等で販売を進めていく予定です。

活動発表で最優秀賞受賞

真未子さんは、大阪府で開かれた「第67回日本学校農業クラブ連盟全国大会」に東北代表として出場し、これらの取り組みを発表しました。「あんぽ柿で広げる地域の輪」と題された発表は、地域の食文化の継承について発表する「意見発表・Ⅲ類ヒューマンサービス部門」で最高賞である最優秀賞・文部科学大臣賞を受賞しました。

「昔ながらの製法で作るあんぽ柿を若い世代が発信し、未来へつないでいきたい。そして、福島の人々に明るい笑顔が戻る日が早く来ることを願っている。」発表には、真未子さんの強い想いが込められていました。

◀佐藤真未子さん（中央）とあんぽ柿生産者の祖父の幸雄さん（左）、祖母の喜美さん（右）