

## 西条柿の高付加価値化について

技術普及部 農業環境グループ 中尾 千秋

近年、県内において「あんぼ柿（干柿）」の生産が伸びています。

また市場や量販店などからの出荷要望も強く、県内各産地で生産体制の強化が図られつつあります。

さらに、「あんぼ柿」に加工し、付加価値化することで、農家所得の向上が図れます。

県内の産地は、平田を中心に松江、益田、浜田など7カ所で、平成9年から生産、販売が始められました。

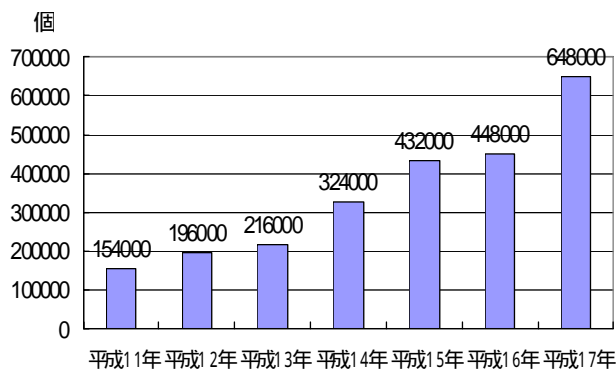


図1 「あんぼ柿」の販売個数の推移  
(18年2月末現在、技術普及部調べ)



図2 商品化されている「あんぼ柿」

### 生産の課題

各産地では毎年10月中旬から12月上旬の2カ月間加工が行われます。

各産地とも、高品質な「あんぼ柿」生産を心がけ、下記のような課題に積極的に取り組んでいます。

原料に関すること

- ・安定した良質原料柿の確保
  - ・原料柿の貯蔵中の軟化
- 加工技術に関すること

- ・剥皮作業に時間がかかる（コスト高）
- ・乾燥機の仕様に応じた加工技術の確立
- ・大量生産に伴う品質のバラツキ
- ・流通販売に関すること
- ・包装出荷後の液だれや変色
- ・市場の要望に、生産量が追いつかない
- ・市場単価安と他産地との競合激化

### 課題に対する対策

そこで技術普及部、各地域の農業普及部では、今年度から普及指導員の「調査研究」を通して、各産地の課題解決を支援しています。

具体的には、「あんぼ柿」材料専用園の設置、原料柿の取扱方法の改善、大型乾燥機を用いた加工技術の確立や加工期間の延長技術の確立、「あんぼ柿」の色見本の作成などです。

また、主要4産地で県の委託事業により、加工上の課題解決のための試験が行われています。

3月には検討会を開催してこれらの試験結果を共有化し、県全体として「あんぼ柿」品質の高位平準化を図ろうとしています。

### 今後に向けて

西条柿の生果価格の低下や市場動向から、ますます「あんぼ柿」生産は拡大することが見込まれます。

そのために、原料生産から加工まで一貫した指導助言に努めていきます。



図3 加工作業風景