

熟す前の状態で、  
まだ緑色でした！

浜松の特産

# 次郎柿



浜松で柿といえば「次郎柿」ですね！

□四角の形が特徴で歯応えがよく、種はほとんどありません。主に浜北地区で多く作られています。

今回、まだまだ暑い8月下旬に浜北区新原にある生産者の高村さんにお話を伺ってきました。



柿部会（副会長）  
高村さん



高村さんが柿を生産し始めたのは、今から18～19年程前になります。

会社員を定年退職後、自分で出来る範囲内でやってみようと、元々ご自宅にあった50本の柿の木に200本追加して柿の生産を始めました。

現在は150本程となっているそうですが、奥様と2人で手入れをしています。

## 柿生産者の1年

1月～	剪定（せんてい）	来年に向けて木を準備します。
4月下旬～	摘蕾（てきらい） 摘果（てきか）	蕾（つぼみ）となった物を減らしていきます。 実となった物もさらに厳選し、大きく美味しくさせる 実だけ残します。
	消毒	機械又は手作業で消毒をします。
10月下旬～	収穫	高村さんの柿は大体4～5トンの量が収穫できます。 数にすると、1万5千個程になります。 多い時には、10トンにもなるそうです。
	出荷	農協へ運ばれ、市場やスーパーなど消費者の元へ届きます。

高村さんは最終的に30枚の葉に対して1個の柿  
が実るように生育させています。



農協では、1軒1軒の生産者さんで生産された作物の収穫量・糖度・大きさ・質などを管理しています。  
良い柿を作った生産者を表彰する取り組みもしています。



Q. 今年の出来はどうですか？



実のなり具合は良い◎、玉も大きくなりそう◎  
ただ、日焼けが多いのでこれから落とさないといけません・・・

日焼け・・・表面が焼けてしまっているように見えます。  
商品にはならないそうです☹



Q. 農協さんから「高村さんの柿は大きく、品質も管理されている！」  
と評価するお言葉がありました・・・



“良い物を作ろう！選果場へ悪い物を出さないようにしよう！”  
と奥さんと日々想いながらやっています。

Q. 柿を生産する上でどんな魅力がありますか？



柿の木は1つの木で長くて100年も使えます。  
“同じ木を大切にすること”をモットーにしています。  
天気に左右されて大変だけど、  
“枝を整える、皮をむいてあげる、高圧洗浄機で洗ってあげる、摘蕾・摘果をちゃんとする”など  
“大切にすれば柿の木はこたえてくれるから”

Q. 柿を生産されていて、うれしいことはありますか？

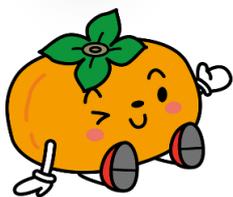


1年間で収穫が終わったときです(^<sup>^</sup>)  
他には、数ある生産者さんがいる中で、「高村さんの柿を買いにきました！」  
と言ってくれる方々がいることです。

Q. 子供たちへ伝えたいことはありますか？



**柿を好んで食べる子が少ないようですが、地元の美味しい柿をもっと食べてもらいたいです！**



柿は古くから日本人に親しまれています。  
秋を感じることができる柿はこれから旬を迎えます。  
歯応えは硬い物や柔らかい物など品種によって違いも楽しめます。  
カロテンやビタミンなど栄養素も多く含まれ、栄養価も高い食材です。  
浜松市の特産品である柿を身近に感じて、多くの子供たちに食べてもらいたいと願っています。