

### 特産「あんぽ柿」の新たな需要創造を目指して ～ J A伊達みらい・管内農家の取り組み～

調査研究部 震災復興調査班

#### 目次

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1. はじめに                | 4. 区分管理を条件に原料柿の移動を解禁 |
| 2. 被災5年目にして管内全域で出荷再開   | 5. 新たな需要創造を目指して新商品開発 |
| 3. 活性化へ J Aが加工・包装施設を建設 | 6. おわりに              |

#### 1. はじめに

東日本大震災から5年目を迎えた福島県伊達地方特産のあんぽ柿は、2015年度に大字単位では全地区で加工再開ができることになりました。ただ、小字単位では7月の幼果期検査で加工再開の判断基準<sup>1</sup>である放射線量を超える地区がまだ少し残っており、加工自粛することになっています。原発事故が福島県農業に大きな影響を及ぼし、放射能汚染の被害が長引いていることを物語っています。

J A伊達みらいは、安全で豊饒な大地を取り戻し、90年余の歴史あるあんぽ柿の伝統産地を守りたい一心で厳寒期の除染作業を行ってきました。延べ3.5万人を動員して55万本の果樹を高压洗浄機で丸洗いした厳寒期の過酷な除染作業は「大きなけがもなく、よく耐えられた」と、いまでも地域の語り草になっています。その後も、土壌から放射性セシウムの吸収を抑制するための吸収抑制剤の散布<sup>2</sup>、幼果期検査、収穫前検査、非破壊検査機によ

る全量検査など、伝統産地を復活させる階段をひとつずつのぼってきました。

全地区で加工再開にこぎつけた2015年度に、J A伊達みらいは「あんぽ柿近代化加工選別包装施設」を建設する計画です。高齢化が進み担い手が減少する中で震災前の出荷量を取り戻すため、J Aが自らあんぽ柿の加工・包装に乗り出すと同時にあんぽ柿を活用した新商品を開発して新たな需要を創出する戦略です。大正期に青果で売る柿を硫黄薫蒸してあんぽ柿に加工、付加価値を付けた販売で出稼ぎをなくした村の伝統精神は、いま積極的に6次化をすすめるJ A戦略に生きています。

本稿は、本誌133号(2014年6月発行)の震災復興現地レポートVol.6でご紹介した「特産品『あんぽ柿』の再興に向けて」以降、長引く原発被災を少しずつ乗り越えて、新たな産地づくりをすすめるJ A伊達みらいの取り組みをレポートします。

1 福島県あんぽ柿産地振興協議会(伊達市、桑折町、国見町、J A伊達みらい、伊達果実農協、J A福島中央会、J A全農福島、福島県農林水産部で構成)は、7月に行う幼果期検査で幼果の放射性セシウム濃度が10ベクレル/kg以下の検体が80%以上を占める大字の区域を加工再開モデル地区に設定して、加工再開可否の判断基準としている。

2 根からの放射性セシウムの吸収抑制対策として、J A伊達みらいは2014年度に約5,000万円かけて硫酸カリを柿栽培農家に10a当たり2袋(1袋=20kg)の割合で配布した。

## 2. 被災5年目にして管内全域で出荷再開

J A伊達みらい（以下、J A）は、柿が植栽されている2,300か所の全ほ場で放射性セシウム線量の幼果期検査を7月に実施、1ほ場の5か所から合計2.7kgの柿を採って、農水省委託の指定検査機関で検査した。その結果、J Aの1市2町（伊達市、<sup>こおりまち</sup>桑折町、国見町）管内の大字単位ではすべての地区で、放射性セシウム濃度が10ベクレル/kg以下の検体が8割以上を占め、あんぼ柿加工再開の条件をクリアできた。



ただ、小字単位ではまだ線量が高いほ場が散見され、21地区で2015年度も加工を自粛する。この加工自粛量はあんぼ柿の製品ベースで伊達地方全体の出荷量の1割弱にあたる。J Aは今年から幼果期検査の結果を生産者の畑の地番ごとにデータ化して台帳管理し、これまで続けてきた9月の収穫期前の検査は実施しない。

伊達地方のあんぼ柿は、被災から3年目の2013年度に一部の加工再開モデル地区で出荷



柿幼果期検査の検体を収集

（写真提供：J A伊達みらい）

を再開して被災前のお荷量1,550 tの1割強（180 t）が出荷され、4年目の2014年度は同25%（400 t）と徐々に出荷量を増やしてきた。2015年度は同75%の1,157 tを目標にしている。同地方のあんぼ柿の出荷団体は、J Aのほか専門農協の伊達果実農協、商人系統、個人出荷の4系統ある。このうち、J Aの2015年度の出荷自主目標は800 tとしている。

加工再開地区が大幅に増えたのに出荷目標が少ない理由の一つは、大きい柿を加工した贈答用の化粧箱ができないためだ。1個ずつ個包装した12個詰め<sup>3</sup>の贈答用化粧箱（1 kg平箱）の出荷は今年も自粛する。化粧箱は重量がなく非破壊検査機で1箱検査するのに5分も時間がかかり、1,000 tを超える通常出荷のあんぼ柿の全量検査には対応できない。通常出荷のあんぼ柿は1箱1.8~1.6kg<sup>3</sup>あり、それでも1箱検査するのに90~120秒かかる。こ

3 原料柿が蜂谷（はちや）柿の場合は、出荷ケースの重さが1箱約1.8kg（約230gのパック8個詰め）あり、放射性セシウムの非破壊検査時間は90秒かかる。平核無（ひらたねなし）柿は小粒なので出荷ケース1箱の重さは1.6kg（約200gのパック8個詰め）で蜂谷柿に比べてやや軽い<sup>3</sup>ため検査時間は120秒かかる<sup>3</sup>とされている。

のため、1台6,500万円の非破壊検査機を2014年度に14台増設して26台にしたが、2015年度も7台増設して5か所の選果場に33台配置した。

福島県産の農産物は、放射性セシウム線量のサンプル検査を実施して出荷されているが、米とあんぼ柿だけは全量検査となっている。あんぼ柿はすべての畑で安全が確認されなければサンプル検査とはならず、1箱の検査に5分もかかる化粧箱はまだ当面は出荷できそうにない。

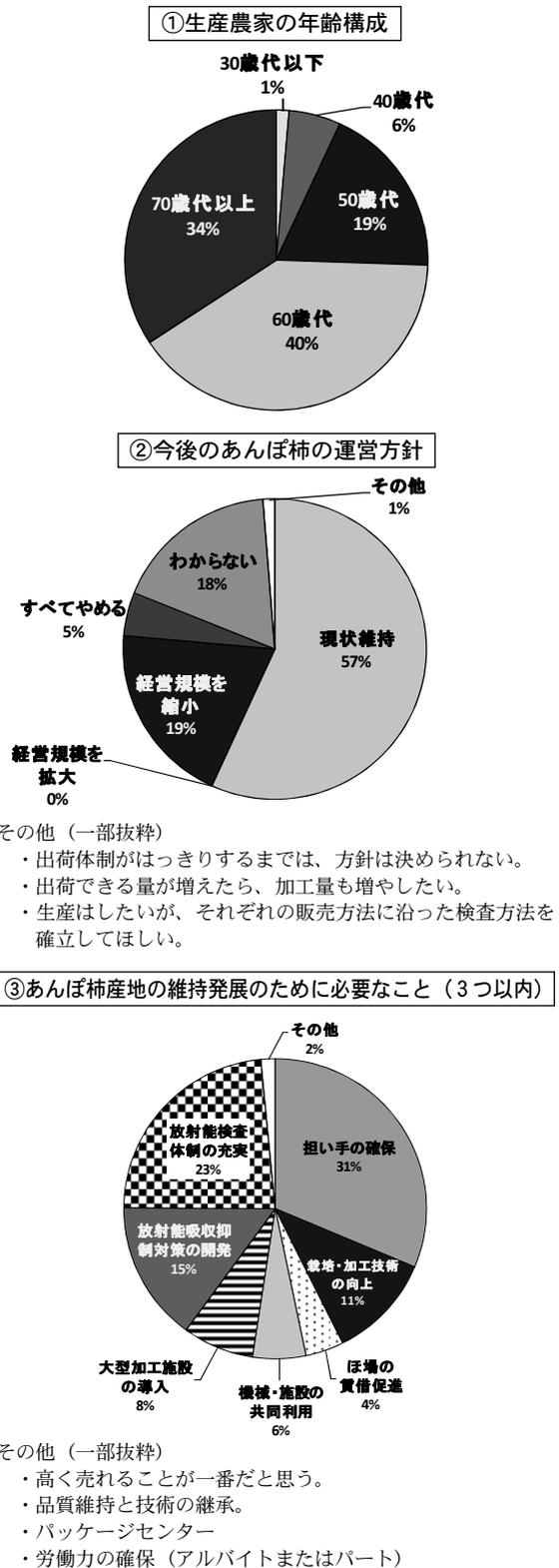
### 3. 活性化へJAが加工・包装施設を建設

JAは2014年9月にあんぼ柿生産農家1,301人を対象に、生産農家の年齢構成、加工再開にあたって苦労したこと、今後のあんぼ柿の運営方針などを尋ねるアンケート調査を行った。回答者数は670人で、回収率は51%だった。

それによると、生産農家の年齢構成は60歳代が一番多く268人(40%)で、次いで70歳以上が228人(34%)となっており、60歳以上の生産農家が全体の4分の3を占めていることが分かった。40歳代以下の年齢層の生産者はわずか47人(7%)しかおらず、90年余の歴史を誇る伝統産地にも深刻な高齢化が忍び寄っている状況が明らかになった(図1①)。

加工再開にあたって苦労した点は「加工と乾燥室の掃除」「平箱出荷ができないこと」「毎日の出荷数量制限」「放射能検出に対する不安」「ネットの張り替え」「大きい柿を出荷することができないこと」などが挙げられた。また、今後のあんぼ柿の運営方針については「現状維持」は316人(57%)で最も多いが、「経営規模を拡大」と答えた人は1人もお

図1 あんぼ柿生産に関するアンケート結果





J A伊達みらい 数又清市常務理事

らず、「経営規模を縮小」と答えた人が109人おり2割に達し「すべてやめる」と答えた人も26人（5%）いた（図1②）。

さらに、「今後、伊達地方のあんぼ柿産地を維持・発展させていくためには何が必要ですか」（3つ以内で回答）との問いには、「担い手の確保」が330人（31%）で一番多く、次いで「放射能検査体制の充実」246人（23%）、「放射能吸収抑制対策の開発」159人（15%）、「栽培・加工技術の向上」119人（11%）、「大型加工施設の導入」80人（8%）との回答となっていた（図1③）。アンケート調査結果からは、若い担い手の極端な不足と、大型の加工施設（パッケージセンター）の建設という課題が浮かびあがった。

J Aの<sup>かずまた</sup>数又清市常務理事（営農生活・原発震災復興担当）には「震災が発生してから4年以上が経過している。当時70歳の人は75歳になり、さらに5年後には80歳になる。J A

管内には25万本を数える柿の木という地域資源がある。高齢化で担い手が少なくなれば管理が行き届かない畑が出てくる。加工する人が少なくなれば原料柿が余る時期が必ず来る」と、伝統産地を継承していくためには何かしなければならぬ危機感がある。高齢化や深刻な担い手不足に対応し、震災前の出荷量を取り戻すためJ Aは2015年度に「あんぼ柿近代化加工選別包装施設」<sup>4</sup>を造ることにした。

同施設においては、原料柿を買い付けて皮むきから硫黄薫蒸、乾燥、包装など一連のあんぼ柿を作る作業を行う加工工程と、乾燥させたあんぼ柿をバラで搬入して消費者に届く荷姿にパッケージする包装工程に対応した2つの施設が整備される。施設で働く人は約60人の予定で、夏場の繁忙期にはモモやキュウリの選果場で約120人が働いているので、その半分くらいの人に冬の雇用を確保し年間就労の場を提供する計画だ。

#### 4. 区分管理を条件に原料柿の移動を解禁

放射線量は全地区で確実に下がってきている<sup>5</sup>。このため、2015年度から原料柿の移動（売買）を生産者ごとに管理することを条件に解禁した。生産者ごとの区分管理を条件にしたのは、出荷時の検査でスクリーニングレベルを超えるあんぼ柿が出た場合に、どこのほ場の原料柿か分かるようにするためである。原料柿を生産者ごとに分けけて干し場を使い、出荷時のバーコードも原料柿の生産

4 J Aが2015年度に建設を計画している「あんぼ柿近代化加工選別包装施設」は2階建てで、延べ床面積は5,000㎡（うち、1,000㎡は既存の施設を利用）、国や県の補助事業を使う予定にしており総事業費は12億円、生産量は製品ベースでJ Aの震災前の出荷量の3分の1に相当する500 tを計画している。

5 2014年度は前年度の2.5倍のあんぼ柿が出荷され202万パックが全量検査されたが、スクリーニングレベル（出荷基準値）の50ベクレル/kgを超えたのは3,123パック（0.155%）である。



あんぽ柿生産部会 宍戸里司部会長



あんぽ柿生産部会 高橋孝副部会長

者ごとに付けることが条件になっている。国からはほ場ごとに分けけて加工するように指導されたが、「あまりにも面倒だ」との意見が出て生産者ごとの管理になった。

J Aのあんぽ柿生産部会長の宍戸里司さん(63)は「原料柿の移動は手間がかかる区分管理をしなければならず、買ってまで加工する人がどれくらいいるか分からない」と言う。「毎年、12月近くになると産地全体に『さあ！柿むきだ』という気分的な張りが感じられたが、震災以降それが弱くなっているような気がする。寒い時期に苦勞して皮むきしなくても、原発事故による逸失利益補償がある。お金が絡んでくると問題を難しくする。農家は物を作って、売って、食べてもらっておいしいと言われた時が一番うれしいし、意欲がわいてくる。何もしないで補償をもらっているだけではダメだ。働けばお金は後からついてくる」と、生産農家の意欲の低下を心配している。

さらに、宍戸部会長は「放射性セシウム線量は1本の木でも根本、<sup>こぶき</sup>梢、<sup>そくし</sup>側枝、1年枝、5年枝など樹体の部位によって違う。5年も経つと根からセシウムを吸い上げるのではなく、ほとんどが樹体に入ってしまったよ

うだ。このため、どこで突然高線量の柿が出るか分からない。だから、全量検査が必須になっている。今後は自然減衰で樹体からセシウムを吐き出すのを待つしかない」と、ほぼ全域で出荷再開となったものの一部地域にまだ残る放射能汚染への不安を隠さない。

同副部会長の高橋孝さん(65)は2013年度も出荷自粛を余儀なくされ、震災4年目にようやく出荷が再開できた。高橋さんの畑はJ A管内では一番北側にあたる国見町にあり「原発から70kmも離れている宮城県境の国見町まで放射能が飛んできたのには驚いた。ガス状になって飛んできたと言われており、空間線量はあまり高くない所でも(セシウム線量が)スポット的に高いところがある」「秋になると柿をもいで捨てる作業を3年間も繰り返した。夕方は疲れとともに気持ちが落ち込んで切なかった。せつかく収穫した柿を捨てるというのは身を切られる思いだった」と当時を振り返る。高橋さんは祖父の代から60年以上続いたあんぽ柿生産農家で、高橋さんで3代目になる。昨年度、ようやく出荷が再開でき「東京電力から逸失利益補償をもらうより、あんぽ柿はむいてこそなんぼという働く喜びがある」と意気込んでいる。

## 5. 新たな需要創造を目指して新商品開発

伊達地方では、昔からあんぼ柿入りのパイを焼き、あるいはあんぼ柿でケーキを作るなどいろいろ工夫してあんぼ柿を利用してきた歴史がある。震災前は年に1回、学校給食にもあんぼ柿を提供するなどの実績もある。

J Aは2015年2月に初めて「あんぼ柿料理コンクール」<sup>6</sup>を企画した。このコンクールはあんぼ柿を若い人に食べてもらうための消費宣伝と、あんぼ柿を利用した新しい商品を開発する狙いがあった。それは2015年度に建設予定の「あんぼ柿近代化加工選別包装施設」で出るすそ物を再加工して、付加価値を付けて販売する一石二鳥の戦略である。本来は同施設に二次加工する設備を併設すべきだが、食品加工には食品衛生上の許認可問題があるので、当面は県内のお菓子屋さんへ委託加工してもらってJ Aブランドで販売する。さっそく、コンクールでグランプリの福島県知事賞に輝いた「あんぼチョコ」は、来年2月のバレンタインデーまでには商品化することになっている。

J Aはこれまでも特産のモモを原料にしたストレート果汁100%の「伊達の蜜桃」や「伊達蜜桃の塩飴」「伊達蜂屋柿の黒飴」「伊達の恵ゼリー（桃、柿、りんご）」などのオリジナルブランド商品を開発・販売してきているが、あんぼ柿の加工品づくりは初めての挑戦である。

農林水産省は農産物に付加価値をつける6次産業化で、農家の手取りを増やすように指導している。数又常務理事は「原発事故がなくても、これからの農産物販売は6次化して付加価値を付けなければならない時代に来て

いる。建設予定の加工施設で生産する商品は、当面はJ Aブランドで販売するが、将来は大型量販店のP B商品を作り、パッケージデザインを変えるなど高単価が確保できる商品開発をしたい」と、農家所得の増大に向けた取組みをさらに前進させる考えだ。



あんぼ柿料理コンクール・審査風景



あんぼ柿料理コンクールグランプリ  
「あんぼチョコ」(写真上)、  
「あん菜チーズ巻き揚げ」(写真下)

(写真提供：J A伊達みらい)

6 コンクールには、地元のあんぼ柿生産者や一般の消費者が考案したアイデアあふれる83点の作品が集まった。審査は、おいしさ、作り易さ、仕上がりの完成度、オリジナリティー、地域振興の5項目で評価され、グランプリの福島県知事賞には「あんぼチョコ」が、J A福島五連会長賞には「あん菜チーズ巻き揚げ」が選ばれた。

## 6. おわりに

J A伊達みらいの震災復興には特徴があります。それは一大園芸産地を築く取組みです。2011年の震災以降、J Aが独自に毎年約2億円を拠出する「農業振興支援事業」を5年間継続して実施しています。園芸施設等の施工費も含めて半額助成する同事業は地元農家に好評で、パイプハウスが急増するなど成果をあげています。2014年度のキュウリの販売額

は20億円に迫るまで増えました。しかし、まだモモやあんぼ柿など果実の販売額が震災前の水準まで戻っておらず、J Aの全体の販売実績は震災前の8割の水準にとどまっています(表1参照)。2015年度は同事業に過去最大の2.7億円を計上、そのうち1.1億円は水田を園芸品目に転換する際のほ場整備などに助成しています。低迷する稲作から転換して園芸生産を拡大する方針です。

表1 J A伊達みらいの受託販売品取扱実績

(単位：百万円)

年 度	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>穀類合計</b>	619	690	622	1,073	626	848
出荷米	433	491	420	870	426	689
その他穀類	186	199	202	203	200	160
<b>野菜合計</b>	3,135	3,096	2,756	2,207	2,957	2,841
ニラ	298	294	218	225	216	217
キュウリ	1,861	1,859	1,814	1,356	1,998	1,929
エンドウ類	344	346	303	252	233	256
インゲン	142	78	74	63	102	87
トマト	126	115	122	108	150	116
春菊	109	109	68	90	113	98
その他野菜	255	295	157	113	145	139
<b>果実合計</b>	6,124	6,120	3,342	3,406	4,264	4,239
イチゴ	757	674	640	629	646	616
生食モモ	3,084	3,000	2,129	2,293	2,864	2,649
ブドウ	356	346	272	308	338	308
プラム	137	65	89	73	81	70
あんぼ柿	1,596	1,849	67	—	200	472
その他果実	194	186	145	103	135	124
<b>畜産合計</b>	156	131	122	142	136	155
肉用牛	86	60	53	62	53	70
子牛	45	44	39	44	46	44
その他	25	27	30	36	37	41
<b>菌茸類</b>	71	61	42	36	42	38
<b>花卉・花木</b>	34	31	33	31	30	23
<b>その他</b>	674	727	552	550	617	634
<b>合計</b>	10,812	10,856	7,470	7,445	8,674	8,778

注：①百万円未満を四捨五入しており合計値は一致しない  
 ②会計年度は、当年3月1日～翌年の2月28日まで  
 ③J A伊達みらいの各年次の通常総代会資料から作成

福島県北地区4J A (J A新ふくしま、J A伊達みらい、J Aみちのく安達、J Aそうま) は、2016年3月1日に合併して「J Aふくしま未来」となります。合併後も当面は地区本部制を採ることにしていますが、あんぼ柿は99%が伊達地方で作られる特産品であり、伝統産地の地位が揺らぐことはありません。

震災があつて延び延びになっていた「あんぼ柿誕生90周年」の記念式典が2015年3月、3年越しに開かれました。数又常務理事は「出荷再開ができなければ90周年は祝えなかった。震災、原発事故という大きな壁を乗り越えて、ようやく2015年に全地区で加工再開までこぎつけることができた。大先輩が築き上げてきたかけがえのない伝統産地を継承でき感慨深い」と述べ、加工・包装施設を造って6次化を図り産地を活性化するという目標に向かってまっしぐらに進んでいます。

J Aの新しい施設から新商品が生まれ、あんぼ柿の販路が広がる可能性に「イノベーション」という言葉が思い浮かびました。

**(謝辞)**

大変お忙しいところを聞き取り調査にご協力頂き、また、関係資料や写真を提供頂きましたJ A伊達みらいの数又清市常務理事、松浦新一郎前営農生活部長はじめJ Aの関係者の皆さん、同J Aの宍戸里司あんぼ柿生産部会長、高橋孝副部会長にこの場を借りてお礼申し上げます。

\*本レポートは2015年1月26日と9月15日に行った現地調査に基づいて、とりまとめたものです。

**(参考資料)**

- ・ J A伊達みらい『J A伊達みらいあんぼ柿90周年記念誌（発祥の地五十沢あんぼ柿90周年記念誌）』（2015年3月）
- ・ J A伊達みらい『協同活動の成果と計画：第20回通常総代会資料』（2015年5月）
- ・ J A伊達みらい「あんぼ柿生産に関するアンケート集計結果」（2014年9月16日～24日実施）

（文責：調査研究部 研究員 上田 晶子）