

五條市ってこんなところ

その1

柿がまちのシンボル



柿の形をしたドーム形の「柿博物館」は、柿のさまざまな情報が得られる県の施設。その他に、市公式キャラクターは柿をモチーフにしているなど、まち全体が「日本一の柿のまち」を発信しています。

その2

柿の葉寿司発祥の地



塩漬けにして運ばれたサバを薄切りにしてごはんのせ、乾燥を防ぐために身近にあった柿の葉で包んだという柿の葉寿司。諸説ありますが五條市を含む吉野川流域が発祥とされています。

その3

日本最古の民家「栗山邸」



築410余年。建築年が分かっている建物の中で、日本最古の民家とされる国の重要文化財です。今も江戸時代の街並みと風情を残す五條市の新町通りの東口に立っています。

柿の生産量日本一！

奈良県 五條市

柿は古来から日本で栽培されていた果物です。五條市は生育に適した土地柄を生かして一大産地となり、農家をはじめ関係者が一体となって高品質の柿を生産しています。

取材・文／柳澤美帆 撮影／大久保恵造



日本一にズームイン

大量に収穫される柿の出荷に大活躍



西吉野柿選果場では機械が自動でキズや色味、大きさなどを識別。1日200トン以上の柿を箱詰め・梱包まで行う

先輩農家による講習会を実施



先輩農家が技術指導を行い、若手を育てている。これが「日本一後継者が多い産地」といわれる理由のひとつ

全国でも珍しいハウス柿を生産



刀根早生という品種をハウスで栽培。露地ものより早く収穫できるため、ほかの産地に比べ長期間の出荷が可能に

農家が一体となって販売にまで目を凝らす

曾祖父の時代、この地域では、主にみかんと柿を生産していました。しかし、みかんに比べて柿の出来栄が非常に良く、東京の市場で高く評価されたこともあって、柿の生産が盛んになりました。

私は五條市の柿農家の強みは、組織力にあると感じています。農家は柿を作って終わりではなく、連携して選果場の運営や、販売にも関わっているの、市場をより身近に意識した生産が可能となっています。また前年の収穫を踏まえ、今年の栽培をより良くするための指導をするなど、全農家が一体となって、五條市の柿ブランドを支えています。

さまざまな可能性にチャレンジ中！

五條市にはハウス柿の生産に取り組む農家もいます。露地柿が出回る前の7月上旬から9月中旬ごろまでが収穫時期。露地柿よりも甘く、トロリとした食感が特徴で、糖度は高いものだと20度以上にもなります。これはメロンより甘いということです。

また近年力を入れているのが輸出です。昨年は作柄が悪かったのですが、あまりふりませんでしたが、一昨年は75トンを出荷しました。現在は100トンを目指して奮闘しています。

とはいえ、私たちの販売の主力は国内です。まずは日本のお客さまに満足していただける柿を生産するために力を尽くしていきます。

生だけじゃない！ 魅力いっぱいの加工品！



あんぽ柿(干し柿)はもちろん、柿の優しい甘さを生かしたジャムや、柿をかたどった見た目も可愛い柿もなかなど、加工品のバリエーションも豊富です

西吉野柿部会 部会長 北田 哲也さん

272軒の柿農家を束ねる柿部会の部会長。50歳以下の青年部会員が70人以上と若手が多いことで全国の農家から注目されていて、アニキ的存在。



DATA



奈良県 五條市

紀伊半島のほぼ中央に位置し、北西部で大阪府と和歌山県に隣接。吉野熊野国立公園や国定公園などの豊かな自然と数々の史跡を有する。

地域をあげて柿の生産にまい進して日本一に

柿は古くから奈良で栽培され、食べられていました。大正時代になると五條市の西吉野町に多くの柿が植えられて栽培が本格化。昭和40年代には急峻地などにも木を植えて作付面積を増やし、新しい品種も導入していきました。日本一の産地となった今は、刀根早生、平核無、富有などの品種を年間約2・5万トン収穫しています。

このように規模を拡大できた理由には、五條市が奈良盆地にあつて気温の寒暖差があるなど、品質の良い柿が育つ条件がそろっていたこと、さらには、全国一の柿の産地を目指して地域の農家が連携したことが挙げられます。またこの連携によって若手の育成が実り、後継者が多く育っていることでも注目されています。