

上品な甘みの石川特産・紋平柿 「発祥の地」宝達志水町が産地復活目指す

社会 | 速報 | 石川

毎日新聞 | 2021/12/2 17:28(最終更新 12/2 17:28) 1253文字



生産者が手塩に掛けて育てた紋平柿。渋柿だが、渋抜きすると上品な甘みが出る = 石川県宝達志水町で
2021年11月24日午後3時55分、日高七海撮影

上品な甘さが特徴の石川県特産の「紋平柿」。かほく市が産地として知られるが、誕生の起源の伝承が残る宝達志水町が産地復活を目指してブランド化への取り組みを進めている。紋平柿の価値を高めていくとともに若手の新規就農者の確保にも力を注ぐ。「発祥の地」を強みにした挑戦とは。

宝達志水町農林水産課によると、紋平柿は江戸時代後期の1800年ごろ、同町の「紋平さ」という屋号を持つ家の住人が、家の前に柿を植えたことが始まりとされている。できた実を渋抜きして食べてみたところ甘くておいしかったことから、この家の木を親木として周辺で栽培が広まっていったという。

町内の紋平柿の栽培は、宝達山の山麓（さんろく）にある山崎、東間（あずま）の2地区を中心に行ってきた。1989年には山崎地区に柿団地が造成され、両地区に生産組合も発足。最盛期には年間15トンを出荷していた。しかし生産者の高齢化が進み、2017年に山崎地区の組合は解散。現在は残った生産者が細々と栽培を続け、昔なじみの個人客に販売するなどしている。

一方、同町に隣接するかほく市では、地元農協が市内で作られる紋平柿を「高松紋平」として商標登録し、栽培や渋抜きの技術確立に力を入れてきた。市によると、こちらは同市元女に屋号が「紋平」という家があり、その庭に植わっていた樹齢100年の柿の木を親木としたことにちなんでいるという。現在では「かほく市特産」として広く知られるようになり、今季は約85トンの出荷を見込んでいる。

そんな中、宝達志水町は紋平柿を町の強みにしようと、ブランド化への取り組みを始めた。町農林水産課主幹の角見隆広さんが地元に残る資料を探したり、親木を知る人から話を聞いたりし

[申し込む](#)

て伝承の裏付けを取っていった。その上で家があった跡地に「紋平柿発祥の地」と刻んだ記念碑を建て、11月29日に除幕式を開いた。

若手生産者の育成も



紋平柿の栽培に取り組み始めた新規就農者の宮本憲さん＝石川県宝達志水町で2021年11月24日午後3時20分、日高七海撮影

落ち込んだ生産量を増加させるために町は、新規就農する人や就農希望者を受け入れる農家への助成を検討するなど、若手生産者の育成にも乗り出し始めている。同町の宮本憲さん（37）も新たに挑戦を始めた一人だ。

実家が農家で、幼い頃から農業が身近にあったという宮本さんは会社勤めの一方で、「自分で新しいことに挑戦したい」との思いもあり、知人の角見さんに相談したところ、紋平柿栽培の話が持ち上がった。漠然と農業に興味はあったが、「町が背中を押してくれたことがきっかけになった」と振り返る。

実家はイチジクの栽培に携わっていたが、柿は全くの未経験。地元で紋平柿を作る男性から指導を受け、一から柿栽培について勉強する

日々を送る。

宮本さんは11月に紋平柿と町の高級黒イチジクブランド「黒蜜姫（くろみつひめ）」を扱う「宝正果（ほうせいこ）」という会社を設立した。

生産が軌道に乗った先には、収穫した果物をスイーツなどに加工する6次産業化も視野に入れる。「紋平柿の知名度を高め、黒蜜姫と並ぶような町の2大特産品にしていきたい」と意気込む。

【日高七海】

毎日新聞のニュースサイトに掲載の記事・写真・図表など無断転載を禁止します。著作権は毎日新聞社またはその情報提供者に属します。

画像データは（株）フォーカスシステムズの電子透かし「acuagrapy」により著作権情報を確認できるようになっています。

Copyright THE MAINICHI NEWSPAPERS. All rights reserved.

申し込む