

03

岩手県
釜石市

釜石市甲子地区活性化協議会

生産者低迷の名産・甲子柿を復活させる!

釜石市の西部、山あい位置する甲子地区は古くから「甲子柿(かっしがき)」を生産していた。独特の製法によるおいしさが魅力の柿だが震災以降は生産者が低迷。「地元の宝をなくすものか」と立ち上がった藤井さん夫妻には次々と応援者が現れ、今や首都圏でも知名度を獲得しつつある。

取組のPOINT

ヒト 甲子柿を絶やさないために

着眼点 甲子柿の復活、地区の名産品へ

連携・協働 官民さまざまと連携

持続性 生き生きと甲子柿作りを

DATA

取組主体 釜石市甲子地区活性化協議会

取組内容 特産品の6次産業化

人物紹介 会長 藤井 サエ子 (ふじい さえこ)



岩手県釜石市出身。子育て、介護が落ち着いた後、2007年にレストラン「創作農家こすもす」をオープン。夫の了(さとる)さんが立ち上げた「甲子柿を守る会」に参加し、さらに活動の幅を広げるため2015年に「釜石市甲子地区活性化協議会」を設立、会長として活動する。

ヒト 甲子柿を絶やさないために

介護のために帰郷

藤井サエ子さんは甲子(かっし)地区出身。実家は農家で甲子柿も生産し、旬の時期には作業を手伝いながら毎日何個も食べて育った。結婚後、夫の仕事の都合で盛岡に長く暮らしたが、2000年頃、両親の介護のために夫を残して単身帰郷。一人で介護を担う精神的なつらさを「好きに遊ぶことで」乗り越えたという。サエ子さんのいう「遊ぶ」とは、使っていない土地を一面のコスモス畑に変えて誰でも自由に摘み取りできるようにしたり、産直売り場を作って近所の農家が野菜を販売できるようにしたりといったことだった。両親を送り介護を終えた後、「年寄りがおいしいもの食べておしゃべりできる場所がほしいね」と常々口にしていた母の願いを思い出し、2007年にレストラン「創作農家こすもす」をオープン。小さな活動をつなぎ合わせ、地域に根差す暮らしを楽しんだ。

生産者が低迷した甲子柿

夫の了さんが退職し、甲子地区で再び二人暮らしに戻ったところ、東日本大震災が起きた。甲子地区は津波被害には遭わなかったが、了さんは、地域の公園や広場がすべてプレハブ仮設住宅の敷地に使われ、地元の子どもの遊び場が消えることに胸を痛めた。そこで仲間とともに、サエ子さんのコスモス畑に流木などで手作りの遊具を設置、画家に大きな壁画を描いてもらい、誰でも自由に遊べる「こすもす公園」を作った。

一方、地区の名産・甲子柿の生産は低迷していた。もともと生産者が高齢化していたことに加え、震災疲れで気力を失い、柿は出荷もされず木ざらしのまま残され鳥害や獣害を誘発する状態。かつて80人いた生産組合員も20人に落ち込み、共同出荷もされなくなった。悲しむサエ子さんを見て、夫の了さんは生産者と甲子柿のファンを20人集めて「甲子柿を守る会」を立ち上げ、会長に就いた。生産者ではない「甲子柿が好きで食べたい人」をメンバーに加えたのが特徴的だ。「どうしても活動を盛り上げて、多くの人に甲子柿を知ってもらいたかったから」と了さんは話す。

さらに、行政や道の駅の参画を促し活動を広げようと、

2015年「釜石市甲子地区活性化協議会」を新たに設立、会長にはサエ子さんが就いた。

着眼点 甲子柿の復活、地区の名産品へ

「売る」なんて発想がない

甲子柿は品種名ではない。小枝柿という品種の渋柿を、1週間も燻煙するという独特の方法で脱渋したものを指す。収穫時にはオレンジ色の柿を、専用の「柿室」で室温を20℃に保ちながら燻すと、ぽってりと赤く輝く甲子柿になる。技術が必要で手間もかかる。果肉はゼリーのようなぷるんとした食感で、甘みが強い。とてもおいしいが、地元では「よそで売って発想はなかった、そんな自信もないし」とサエ子さん。「毎年勝手に実がなるし、田畑のおまけみたいなもんだから」。4日しか日持ちせず、柔らかいため輸送に不向きなこともネックだ。藤井さん夫妻が活動を始めたとき、地域の誰もその価値をあまり自覚していなかった。

活動の背中を押したのは、東北電力が主催する「まちづくり元気塾」だった。2013年と翌14年に同事業を活用し、地域おこしの専門家や実践者を招いた勉強会を開催した。すると生産者らは徐々に意欲を取り戻し、意識も変わり、それまでほとんどしていなかった剪定や摘果、追肥、害虫駆除など栽培に手をかけるようになった。

6次産業化で県外にも魅力発信

生産者の意識変革が起き、生産量も持ち直すと、サエ子さんは6次産業化を目指した。手始めに、経営するレストランで以前から使っていた柿ドレッシングの改良に取り組んだ。試食と改善を繰り返し、パッケージを作って売り出した。やる気が湧き、仲間も巻き込んでレアチーズケーキ、ジャム、ジェラートとラインナップを増やしていった。その頃には首都圏でのイベントに呼ばれることも多く、輸送しやすく通年販売できる商品が必要だった。

しかし一番伝えたいのは、甲子柿そのものの魅力だ。そこでできたての甲子柿を冷凍することを思いつく。普通の冷凍庫では組織が破壊され、解凍時にドリップが出て風味が劣化し、歯触りも悪くなった。専用の急速冷凍庫で凍らせるとおいしいことが分かったが、業者に依頼するとコストがかさんだ。そこでまた了さんの出番と相成る。「お父さんがね、機械を買ってくれたの」とサエ子さんがほほ笑み、隣で了さんが照れ笑い。濃厚なシャーベットのような味わいは首都圏で大人気を得た。



甲子柿の魅力を発信している藤井さん夫妻





ドレッシングやジャムなど、甲子柿を使い開発された商品

持続性 生き生きと甲子柿作りを

コロナ禍も販路維持

国の交付金は2017年度で終了したが、その後も協議会は活動を継続している。コロナ禍、以前のようにイベントや大学祭で販売する機会は失われたが、ふるさと納税返礼品やオンラインショップは順調だ。地元の中学・高校が学校単位で関わる動きも増え、期待がもてる。GI登録はプラスに受け止めているが、生産組合に加入せずGIの表示を使用できない生産者がいることは課題だ。「数少ない生産者がみんな誇りを持ち、生き生きと甲子柿作りができる環境にしなければ」とサエ子さんは言う。

連携・協働

官民さまざまと連携

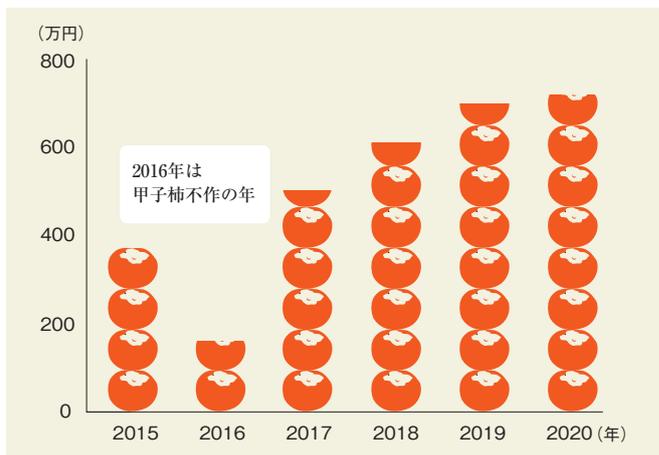
資金調達し協議会設立

甲子柿の復活は多方面との連携なしに成し得なかった。最初は先述した東北電力の元気塾。次に大きかったのは、地域活性化に関する国の交付金だ。2015年4月～18年3月まで、向こう3年間の活動資金にめどが付き、協議会を立ち上げることができた。一手に事務を引き受けたのは、知人のNPO法人「遠野山・里・暮らしネットワーク」会長・菊池新一さんだ。この事業では研修生の人件費も捻出。研修生は積極的に普及広報活動に取り組んだり、加工品のアイデアを出したりと大活躍だった。東京の若者を中心に、会の東京支部も結成された。さらに、株式会社パソナの社内起業制度で設立された企業「パソナ東北創生」が敷地の一角にオフィスを構え協力してくれたことで、関東圏での商談会やイベントの機会が増えた。プロのデザイナーがロゴマークやパンフレットも作ってくれた。ロート製菓(大阪)が甲子柿を使った冷菓を開発した。「想像しないことが次々と起きたの」とサエ子さんが笑う。

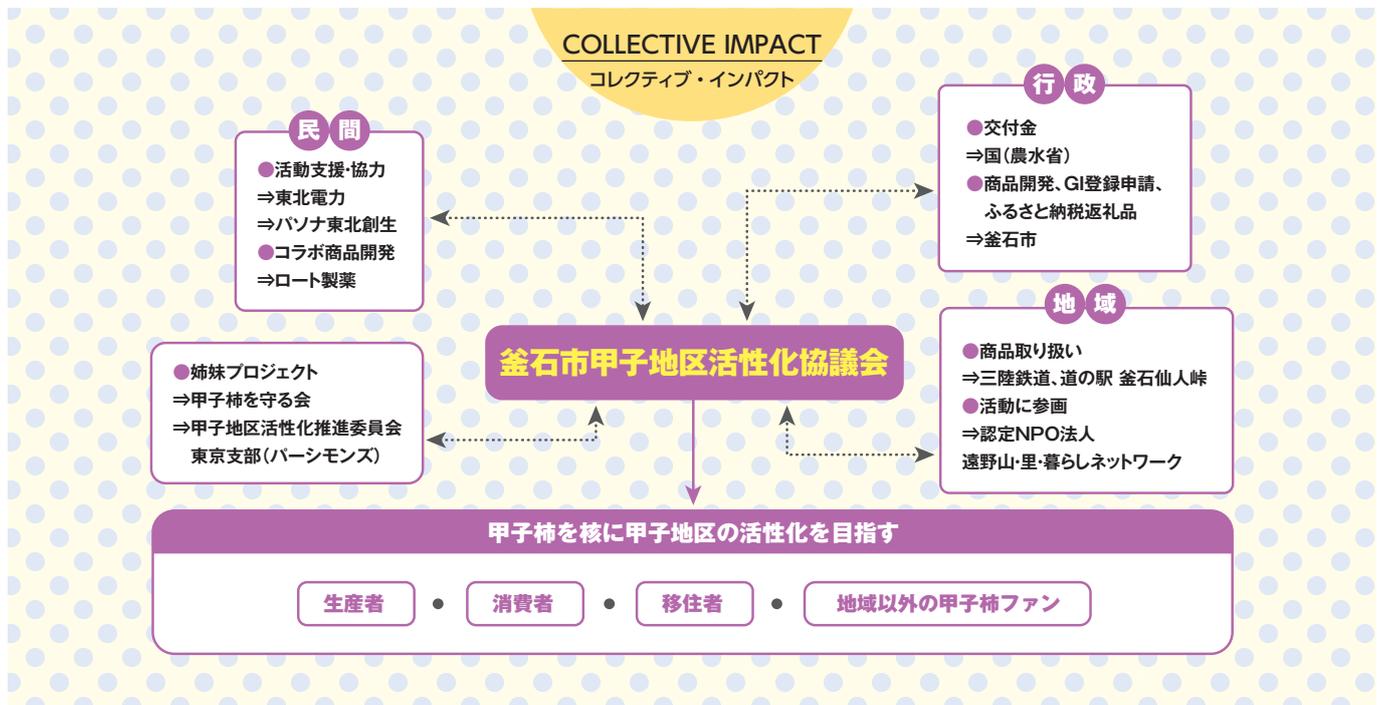
行政が価値を再認識

協議会の発足はそもそも、行政や道の駅との協働を目指した背景があるが、これらの活動を見て自治体も甲子柿の価値を再認識した。釜石市はふるさと納税の返礼品に採用した他、GI(地理的表示)産品登録を国に申請、2021年3月登録が叶った。道の駅釜石仙人峠では、出荷時期になると早朝から行列ができ早々に売り切れる人気ぶりだという。また、加工品は県内外で通年販売されている。「震災前は岩手県内でもほとんど知る人のいない柿でした」と了さん。「それが今や、東京の人までおいしいと言って食べてくれる」と喜び。甲子柿そのものの魅力と、藤井夫妻の周りに集まった人たちの発信力、それを支えたネットワークの力が複合的に絡み合い、甲子柿を全国区に押し上げた。

■ 甲子柿販売額の推移



2016年盛岡市の百貨店「カワトク壱番館」に出店



“ファン”の参画がカギ

甲子柿は出荷期間が1 ヶ月ほどのため、了さんによれば「専業で飯は食えない」。しかし会員には40～50代の生産者が何人もいて熱心に活動し、協議会を担っていきたくてと期待する。兼業が現状ではあるが、冷凍技術や加工品の開発で通年販売が可能になったことで、将来性は大きく高まった。

生産者でなくても主体的に関わる会員もいて、茨城県出身の深澤鮎美さんはその一人だ。最初は研修生として活動に参加したが、その後は釜石市の地域おこし協力隊員として活動、期間終了後は保育士として働きながら釜石に住み、協議会員の活動も継続している。加工品の開発にも携わった。「甲子柿が好き。甲子の皆さんが孫みたいにかわいがってくださって、この地域も大好き」。深澤さんのような“ファン”の存在は活気をもたらす。サエ子さんは「地域外の若者の参画を促すには、もっと若者が暮らしたくなるまちづくりが必要。行政には子育て支援などを期待したいです」と話した。



活動を応援する東京の仲間が来訪



甲子柿に魅せられ釜石市に移住した深澤鮎美さん

本事業例の問い合わせ先

釜石市甲子地区活性化協議会

岩手県釜石市甲子町5-72

(創作農家こすもす内)

E-mail : fujii.cosmos@carol.ocn.ne.jp

岩手県釜石市甲子町の特産品である「甲子柿(かっしがき)」をブランド化。その魅力を多くの人へ伝えるべく、加工品の開発・販売を行っている。