

東出雲の

まる畑ほし柿

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味

[www.honbamon.jp](http://www.honbamon.jp)

2013 本場の本物  
“認定”

Official Participant



MILANO 2015  
FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE

2015 ミラノ万博  
“出品”



島根県 松江市東出雲町の畑（はた）地区は、標高150~200Mの山あいにあって…「ほし柿」（西条柿）の代表的産地として知られています。さかのぼること約450年前、毛利軍によってもたらされたと言われ…自然（天日）を利用した加工技術の伝統を今に伝えています。まる畑ほし柿は、適度の柔らかさを保ちながら白い果糖の装いと共に…独特の風味をつくりあげています。【※畑ほし柿の糖度 79~83度】平成19年から島根県果樹部門で全ての農家がエコファーマーの認定を受け土づくりから栽培を行い、加工に伴なう添加物等一切使わず常に安心安全なほし柿づくりに努めています。淡い初冬の日差しをうけ吹き抜けの良い場所で時間をかけてつくりあげた「本場の本物」まる畑ほし柿をご賞味下さい。

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味  
www.honbamon.jp

Official Participant



MILANO 2015  
FEEDING THE PLANET  
ENERGY FOR LIFE



# ひがしいずも 東出雲の



## 伝統の味をそのままに…お届けします。

島根県 松江市 東出雲町「畑ほし柿生産組合」

★キーワード：“みがく” “ひろげる” “つなぐ”

★平成30年1月更新



# ◆毎年10月末から11月中旬頃までの畑（はた）地区の風景◆

★遥か向うに中海と島根半島が見えます。



*MARUHATA HOSHIGAKI*





# ※名称：東出雲のまるはたほし柿

400年以上の歴史を持つ「畑（はた）」地区のほし柿づくり  
地区名に丸を付けて名称とした、いわゆる屋号であり  
ブランド名としても親しまれている（平成21年商標登録）





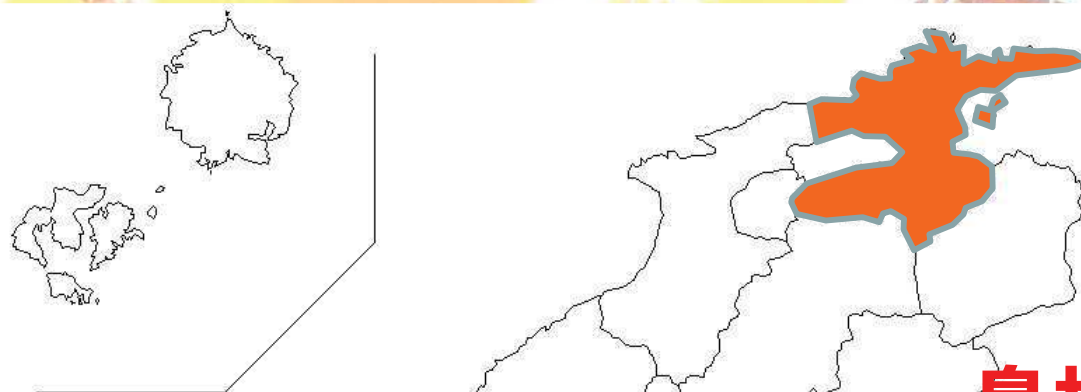
# 産地の位置

東出雲の



守し柿

maruhata



島根県 松江市  
東出雲町 上意東

松江市

島根県東部に位置し、西は出雲市、東は安来市。汽水湖である中海、宍道湖を望む。

「畑(はた)」地区

畑地区は  
ここです!





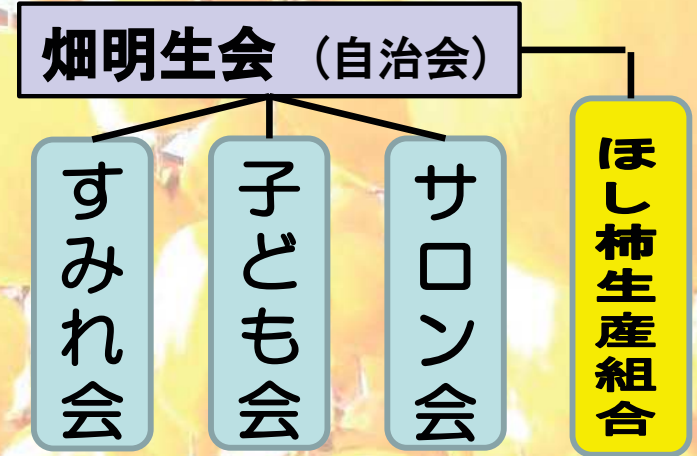
# 産地の位置





# 畑 (はた) 地区の現状

【世帯数】	(平成29年1月末現在)	
総世帯数… <b>22戸</b>	女性	… <b>46名</b>
	男性	… <b>45名</b>



## ◆年代別人員数 (名)

	~9歳	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳~
女性	1	6	2	1	<b>10</b>	3	9	8	6
男性	1	3	6	4	7	4	7	<b>12</b>	1
%	2.1	9.8	8.7	5.4	<b>18.6</b>	7.6	<b>17.5</b>	<b>21.9</b>	7.6



高齢化率/65歳以上

**41,8%**





# 産地の位置（畑はた地区の環境）

◆平地が少なく傾斜地の多い中山間地

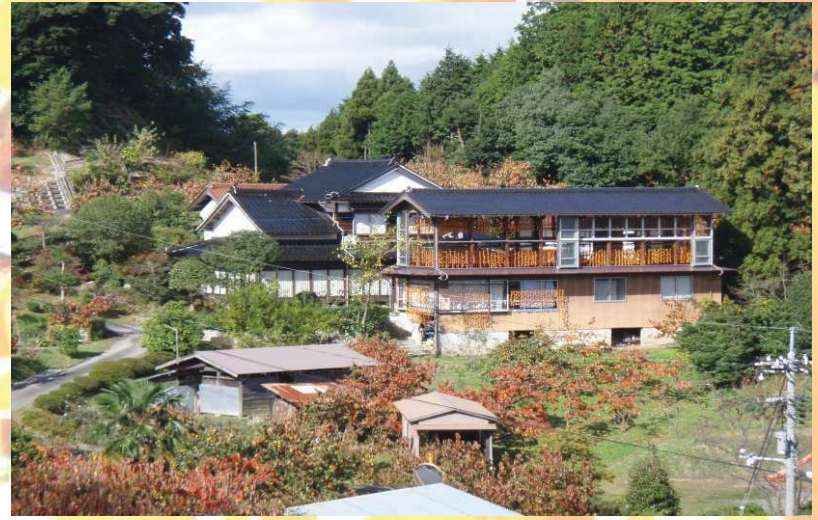
①柿園地は粘土質の多い土壌

②乾燥して霜が発生しにくい地形

③寒暖差が大きくほし柿の栽培や加工に適した地区

◆ほし柿（1次～2次産業）以外の農産物栽培や加工は不適（当時の先輩談）





# 歷史的傳統性



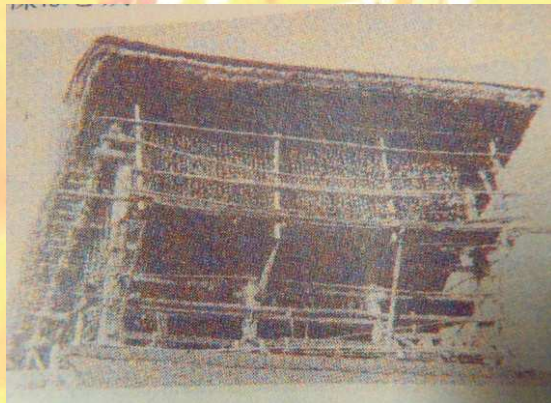


# 歴史的伝統性（畑地区のほし柿の歴史）

## ○史的事実

文化6年（1809年）

柿小屋の建造の  
記録



（※昭和20年頃の柿小屋）



【※現在の柿小屋】

200年以上前からほし柿専用の乾燥場  
を利用した生産を畑地区内で行う



# 歴史的伝統性（生産組合設立の経緯）

昭和24年 自治会組織に果樹部を結成



昭和26年

農林省の農村副業育成集落に指定

⇒ほし柿乾燥講習会の開催

※正式な「生産組合」設立のきっかけに…

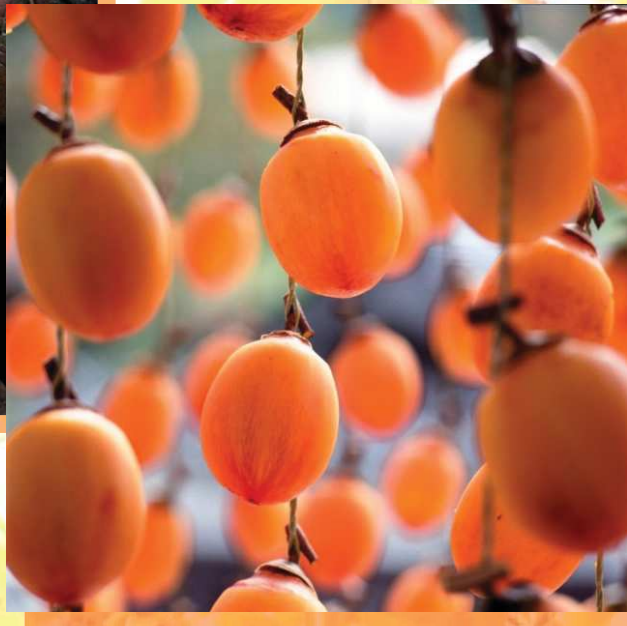
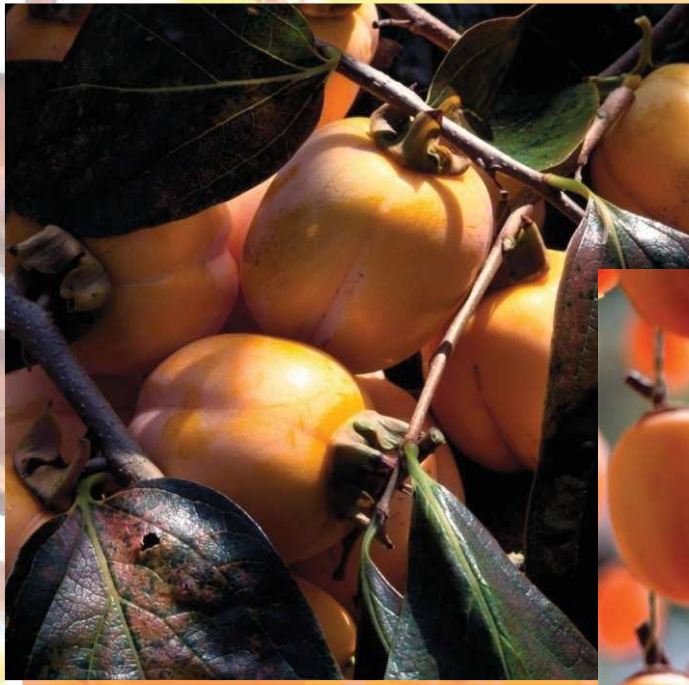
昭和30年「畑ほし柿生産組合」設立

※発足当初名称は「畑乾柿生産組合」



# 食品の独自性（食品特性）

## 「飴色の宝石」



高い糖度

柔らかさ

形や色合い





# 原材料の特徴



**若き後継者たち…**

(※毎年、夏季講習会等を開催)



# 食品の独自性（原材料の特徴）

果実の形状（縦溝）や  
軟化・変質し易いなど  
加工には手間と技術が  
必要



- ・ 果肉は黄橙色
- ・ 渋柿であるが  
甘味強く、食味濃厚

【品種：（出雲）西条柿】



# 食品の独自性（原材料の特徴）

畑地区の気候風土が西条柿の栽培加工に  
適しており良質な柿が確保できた

◆昭和31年～34年まで…島根県西条柿優良母樹選抜事業

『優良指定母樹』に  
4本が指定を受ける  
(県下／5本の内／4本が畑地区)



接木の様子





# 食品の独自性（原材料の特徴・使用理由）

【安心・安全への取り組み】

申し合わせ事項

昭和33年～：優良柿の拡大（接木の奨励）

昭和45年～：安心なほし柿づくりのため、

【無添加】

硫黄燻蒸（二酸化硫黄）全面廃

昭和60年～：園地の全面草刈り奨励

除草剤の使用禁止

平成10年頃～：たい肥等有機物投入強化

化学肥料の使用制限



# 樹木の管理 (1月から3月)

## ■ 剪定作業 (毎年)



◆ 樹皮削り (4~5年に1度)



■ 落葉した「葉や枝」処理 (※病害虫防除)





# 食品の独自性（原材料のこだわり）

※剪定後（毎年3月頃）



基本は、土づくり...

毎年たい肥のほか鶏糞等の

有機物を大量投入





# 食品の独自性（原材料のこだわり）



草刈り作業…年5～6回



※刈り取った草も土づくり



ミツバチで受粉（開花時期）





# 食品の独自性（生産組合の取り組み）

平成19年～

- ・「農地・水・環境保全事業」取り組み開始
- ・生産農家全戸「エコファーマー」認定
- ・全戸認定の継続更新（平成24年～）

※エコファーマー（島根県制度）

化学肥料・化学農薬の使用量を島根県標準の7割以下に抑えた農産物を栽培すること  
島根県知事の認定を受けた農業者

★平成29年4月／地理的表示保護制度（GI法）申請／審議中



# 食品の独自性（原材料の特徴）



雑草抑制のため、センチピートグラス（暖地芝）を植えています

防虫効果のあるハーブ（アップルミント）を植えています



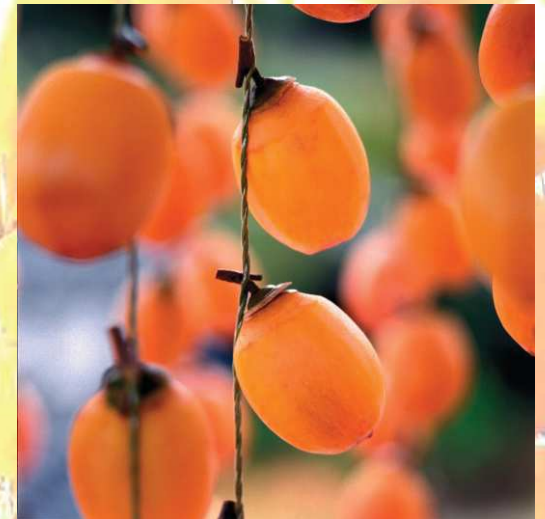
★試験栽培が拡大中★



# 食品の独自性（原材料の特徴）

## 環境を守る農業宣言（平成21年7月21日）

1. 私たちは、長年の経験を基に「自然」と「ひと」に優しい果樹栽培に努めています。
2. 私たちは、毎年晩秋の日差しをたっぷり浴びた「ほし柿」を生産しています。



⇒農業宣言と今までの環境保全活動により、  
平成21年度「しまね環境農業大賞 生産部門賞」受賞  
平成22年度「環境保全型農業推進コンクール  
優秀賞」受賞





(※7月頃／摘果作業)

The technique for making dried persimmons has been perfected over its long history in our community. We harvest the persimmons every November, carefully peel them individually by hand, then dry them naturally. Hata Dried Persimmons are a natural delicacy with absolutely nothing added

thank you

◆ <http://www.hatahoshigaki.jp>

# 製法の特徴





# 食品の独自性（製法の特徴・品質衛生管理）

※10月末～11月中旬

★収穫★



ヒモをつけるのに必要な枝を残して切ります



収穫しやすいように、柿の木を低く維持しています



★ツメ切り★

★へた取り★





# 食品の独自性（製法の特徴・品質衛生管理）

## 皮むき～サイズ測定～吊紐の取付け

ヘタ取り機でヘタを除去してから、一つずつ、手作業で皮をむく



# 皮むき作業



# 食品の独自性 【自然・乾燥仕上げ】





# 食品の独自性（製法の特徴・品質衛生管理）



柿小屋いっぱいの柿すだれ、秋の畑地区は橙色一色に染まります



# 食品の独自性（製法の特徴・品質衛生管理）

## 出荷前検査

各生産農家への訪問（検査員の巡回検査）を行い、一つずつ、目視により異常が無いか出荷前のチェックを必ず行います



※各農家では、出荷前の最終チェックを行い検査員の巡回検査を待つ



# 食品の独自性（製法の特徴・品質衛生管理）

## 個包装・箱詰



※最後まで心を込めて...



# 食品の独自性（製法の特徴・品質管理）

## 集荷～最終／検査～出荷

各生産農家から集荷した「ほし柿」を、再度、1箱毎に「最終チェック(点検)」を行います（※全量）



岡山を中心に、山陽・関西のほか、近年は関東方面にも出荷しています



# 「ほし柿」 進物・贈答 等あれこれ・・・



★主に「お歳暮」用として全国に発送したり、有名店やネットでも販売しています。



# 業界活性化の展開

## 販路の拡大（都市圏での販売促進・菓子店との連携）

近年は都市圏での販売促進活動にも力を入れています

菓子店とのコラボで新たなファン層の拡大にも力を入れています



毎年「物産展」等で...★試食販売★



# 業界活性化の展開・地域振興への貢献

## 連携（地元の生産者や実業高校）

まつえ農水商工連携事業推進協議会の研修会にて市内他地域の生産者らと意見交換

地元の松江農林高校の学生と西条柿を使った新レシピの開発で連携



★話し合いの中から新たな発見も…★



# 業界活性化の展開・地域振興への貢献

新たな挑戦！ (平成24年)

「柿チップ」「柿パウダー」の『試作』

ほし柿の加工過程で大量に出る「皮」  
有効活用のため、粉末など加工品を試作



一般公募で、チップやパウダー  
を使った料理のレシピを募集



# 業界活性化の展開・地域振興への貢献

柿の木オーナー制度

「細乱柿」ファンズ活動



柿づくり体験と農村交流



# 地域振興への貢献

## 体験学習（地元小学生・海外研修生など）



特産のほし柿のつくり方を学ぶ  
つまり自然の力・大切さを学んでもらう



# “認定”【称号】

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味  
www.honbamon.jp

平成25年3月

一般財団法人 食品産業センターより、約半年間の審査を経て「本場の本物」の認定を受けました。

- ①生産者の原料と製法へのこだわりの証し・・・
- ②生活者が安心して味わえる「本物の味」の証し・・・
- ③厳格な基準をもとに審査された「本物」の証し・・・

※全国で、「本場の本物」認定商品は、33品目のみ (H25,12末)



平成25年11月

観光庁主催の「世界にも通用する究極のお土産」に・・・  
全国から747品目が出展され、厳正なる審査の結果見事に「ノミネート商品」(115品目)に認定されました。

東出雲の MARUHATA HOSHIGAKI



Official Participant



MILANO 2015

FEEDING THE PLANET

# EXPO MILANO 2015

## 《★世界中にPR★》

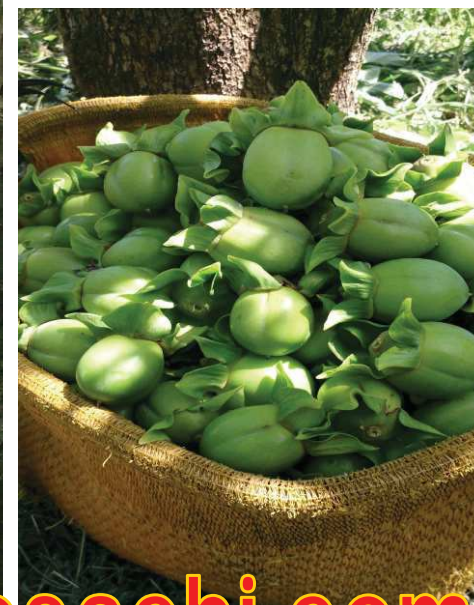




# ★「柿のさち」発売★



## 畑(はた)地区の柿渋エキスのみ使用



## 他業種との連携

◆提携先:大阪府八尾市植松町 (株)マックス

[www.kakinosachi.com](http://www.kakinosachi.com)



未来に向けて

東出雲の



maruhata

ほし柿

良いほし柿をつくるために  
今後も「自然の力」が必要



これまで培った取り組みの継続と  
常に「新たな」取り組みへの挑戦



(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味  
www.honbamon.jp

ご清聴ありがとうございました

歴史と伝統を受継ぎながら…そのストーリーを大切に…

今後も自然の力を詰め込んだ「畑ほし柿」を  
組合員一丸となつてつくります

東出雲の



maruhata

ほし柿

畑ほし柿生産組合

★<http://www.hatahoshigaki.jp>

