

三郎さんのおいしい柿づくりへの熱意は、65歳にしていまだ衰えていない。毎年3月頃より剪定作業を始め、ある程度花が咲いたら摘蕾作業、まだ青い部分が残る実や熟し過ぎた実の摘果など、手間暇かけておいしい柿を育てている。効率良く作業できるように、4年ほど前から高所作業車や薬剤噴霧機などの作業機械も導入している。

まだまだ
手間暇をかける

三郎さんは選果場への出荷だけでなく、顧客への直販も行っている。贈答用段ボールにはラミネート加工が施されており、ふたにフィルムが貼つてある。柿のヘタ部分に焼酎を漬けて箱詰めし、ふたをすることで、ビニールを被せた状態と同じになり、中が密封される。10日ほどして渋が抜けたら、その箱詰めされた状態のままお客様のもとへ出荷

される。もちろん出荷前の検品も徹底して行っている。ふたを開けて傷あり・赤く熟し過ぎた柿があれば、良い柿と取り換えている。また、検品しやすいように柿を横並びにせず、箱の底にモールドを敷いて柿を上向きに並べることで、状態のよくない柿を見逃さないようにしている。このように、生育から出荷までさまざまな手間暇をかけることで、箱を開けてすぐに食べられるおいしい柿が、お客様のもとへ届けられるのである。



5



2



4



3

1_ ほ場からは磐梯山を望むことができる。会津の秋を象徴するような風景だ。/2_ 箱に並べられた柿。焼酎に漬けられた後、ラミネート加工されたうちふたも使い、密封され渋抜きされる。/3~4_ この日は2人で作業。正確かつ丁寧に収穫するベテラン夫妻だ。光代さんは会津に嫁いで以降柿が大好きになり、三郎さんの柿づくりを長年支えてきた。/5_ 収穫した柿は永井野選果場や三郎さん宅に運ばれて、全国へ届けられる。



みどり地区果樹部会 柿部
部長 渡部 三郎 さん (右)
光代 さん (左)

できた柿」でなく
「つくった柿」

会津坂下町に住む渡部三郎さん。町の議員を務めた経歴をもち、現在はみどり地区果樹部会柿部部長を務める。妻の光代さんと従業員2名、計4名で「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」などの稲作を中心に、ソバや会津身不知柿を栽培している。

会津身不知柿を
後世に・世界に

平成元年のほ場整備以降、25アールの農地で、グリーンアスパラを栽培していた三郎さん。しかし、稲作を経営のメインにするべく、収穫時期が田植え時期と重なるアスパラ作りを止め、果樹を栽培することとなった。そして、リ

品目があるなか、自分の生まれ育った会津の特産品である身不知柿を、多くの人に食べてもらい、後世に残していきたいと決心し、平成6年、52本の苗木を定植し栽培を始めた。以降24年間、味にこだわった柿を作り続けている。

J Aと各市町村でつくる『会津みしらず柿販路拡大促進協議会』は、海外の人にも会津身不知柿を食べてもらおうと、平成20年より、タイやマレーシアに向けて海外輸出を行っている。原発事故で、平成23年から平成27年まで海外輸出が閉ざされたが、平成28年度から再開された。三郎さんもタイの首都バンコクに直接足を運び、販売促進活動を行ってきた。