

岐阜県美濃加茂市 特産「堂上蜂屋柿」の担い手の育成

～柿の栽培と干し柿作りの現状と未来を考える～

岐阜県立加茂農林高等学校 食品科学科

1.はじめに

「堂上蜂屋柿」は美濃加茂市が誇る伝統ある特産品で、食の世界遺産「味の箱舟」に認定されています。これまで干し柿作りについては、堂上蜂屋柿振興会主催の講習会により技術が伝承されてきました。

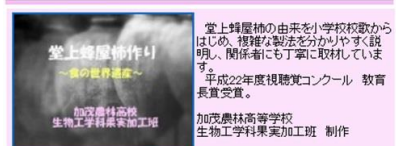
そこで、これを平成22年から本校は、地元の農家の取材を進め**栽培方法**や**干し柿作り**などをデジタルの資料にまとめ、作成した番組もインターネット上で閲覧できるようにしました。

平成28年度は、全国農業担い手サミット in 岐阜を岐阜県で開催されることから、後継者の高齢化が進み、担い手が見つからない農家の現状を取材し、堂上蜂屋柿の担い手の育成のために必要なことは何かを考え番組にまとめ、これを地域に発信することで農家の支援につながればと考え活動しています。



お茶席に出される堂上蜂屋柿

岐阜県まるごと学園放送局
<http://gkuen.gifu-net.ed.jp>



インターネットで視聴可能

2.取り組み内容



(1)岐阜フューチャーセンター

平成28年2月16日に、岐阜大学・美濃加茂市役所・JAめぐみの・堂上蜂屋柿振興会・加茂農林高校食品科学科が集まり堂上蜂屋柿の未来を話合いました。



(2)農家・干し柿の研究者の取材

- ①村瀬農園（堂上蜂屋柿保存木がある由緒ある農園）
- ②柿塾に参加した農家
堀部千治さん・村瀬英明さん
- ③お助け隊：山田隆一さん
- ④秋元浩一氏（元岐阜大学教授）



(3)干し柿製造と鮎菓子の製品化

JAめぐみの勝野さんの指導のもと干し柿を製造し、和菓子処『緑水庵』さんにて鮎菓子に加工され製品化。

3. 今後の取り組み予定

平成28年10月15日に、岐阜県美濃加茂市の文化の森にて、「The dojohachiyagaki 美濃加茂から世界へ発信！！」を、美濃加茂市の子供たち向けのイベントとして開催します。参加者が堂上蜂屋柿を学び、SNSで世界に発信するという企画です。



第19回 全国農業担い手サミット in ぎふ 応援事業