

## 今が旬 ころ柿作り

宮城県最南端の丸森町耕野地区では、冬になると「ころ柿（干し柿）」作りが盛んで、色鮮やかなころ柿が、家々の軒下で風に揺れる光景があちこちで見られる。

この地区では昔から干し柿に適した蜂屋柿の栽培が盛んで、現在約50戸の農家が約30トンを生産している。



風通しの良い場所に干された柿は、1カ月から2カ月で上品な甘さのころ柿となり、北海道・関西方面に出荷されるほか、仙台のスーパーや直売所でも販売している。

東日本大震災後は、放射能等の風評被害もあり、一時出荷が落ち込んだが、最近では影響はほとんど無い。



宮城県ころ柿出荷協同組合の理事で、農業委員でもある佐藤静男さん（61）は、「まもなく出荷を迎える、この伝統あるころ柿作りも担い手不足のため、柿むきや柿干し等の作業をボランティアに手伝ってもらい維持している。地域活性化と伝統ある特産品を絶やさないためにも、担い手の育成と確保が急務だ」と語ってくれた。