

農業体験学習「山梨名産ころ柿を作ろう」の概要

- 1 日 時 平成20年11月9日(日) 10:00~14:00
- 2 場 所 重要文化財「甘草屋敷」
山梨県甲州市塩山上於曾1651
- 3 主 催 甲州市観光協会
共 催 関東農政局山梨農政事務所
- 4 参加者 一般消費者 64名
甲州市観光課 主事 佐藤 陽介
甲州市観光ボランティアガイド会長(講師) 内田 智文
外5名
山梨農政事務所 消費生活課 課長 栗山 省一
消費生活課 消費経済係長 上田 正
- 5 内 容(概要)
- ① 講 演 ~「ころ柿の歴史と不思議」 講師
~「教育ファームの重要性」 山梨農政事務所
~「食事バランスガイド」の説明 //
- ② 体験学習 ~ころ柿づくり 講師及び
ボランティアガイド5名
- ③ 意見交換 講師
山梨農政事務所
- 6 意見交換概要

参加者：	薫煙は何のために行うのですか？
講 師：	殺菌のためです。今日は硫黄を使用しましたが、お家では熱湯で5~10秒位つけることで同じ効果があります。
参加者：	ころ柿の保存はどのくらいの期間大丈夫ですか？
講 師：	ころ柿を冷凍していれば、来年の夏までおいしく食べられます。おいしい食べ方として、ころ柿を開いて中にゆずを入れ、巻いて食べると絶品です。
参加者：	この地(甲州市塩山)がころ柿に適している理由は？
講 師：	山梨特有の冷たい風通称「甲州のからっかぜ」と、ころ柿を乾燥させるのに適した気温それに一番大事な農家の技術と努力が、かび等の発生を防ぎ、おいしいころ柿を作る。
参加者：	ころ柿はいつ頃からあったのか。
講 師：	確かではないが、甲州のころ柿は、戦国時代に武田信玄が幕府への献上

	物として使用したと聞いてます。ですから、その頃またはその前にはあったということになります。
参加者：	農家などが、自家栽培農産物等を使って調理し、来客に料理を有料で販売することは、地域の活性化につながると思うが、それをするにはどのような手続きが必要か。
事務所：	調理したものを販売することは、厚生労働省の所管であるのでお答することはできませんが、農水省では、都市部に住む人が自然豊かな農村部などに滞在し、現地の人と交流したり、農業体験をして、その地の自然や文化に触れること、すなわちグリーンツーリズムを推進しています。このような手法も一つの活性化につながるものと思っています。
参加者：	先ほどの話にあったように食事が豊かになり、私のまわりでも子どもたちが食べ残しを当たり前のようにしている。食べ物を作る苦労を学ばせるためにも、今回のような体験学習を多く開催すべき。
事務所：	農水省では、子どもたちが食のありがたみを学ぶための「教育ファーム」を推進しています。山梨においても、4団体がモデル事業を実施し、子どもたちを中心に1年計画で農作業等の体験学習を行っています。また、平成20年度の山梨農政事務所の取組として、ころ柿づくり以外にも麦茶づくりやほうとうづくりの体験学習を開催しました。今後に予定されているものに、もみすり体験と親子調理体験があります。私も同感ですので、できるだけ多くの体験活動の場を提供していきたいと思っています。

○子どもたちの感想

- ・柿が滑って剥きにくかった。
- ・ちゃんとしたころ柿になるように、毎日しっかり手入れをしたい。
- ・柿の木が大きくてびっくりした。
- ・竹竿が重くて、うまく柿が取れなかった。
- ・取るのも剥くのも難しかった。