

すすむ機械化と衛生管理

「柿むき機、柿のれんの進化」

干柿づくりは家族総出で

干柿づくりは、生産農家が加工まで行う場合がほとんどです。昔から、家族や親戚、近所の人が集まって、生柿の収穫や柿むきの作業が行われました。収穫から出荷までの期間が短いこともあり、大勢で一気に作業をする必要があったわけでは

戦後でもない頃までは、昼間に収穫した柿を囲炉裏端に積みあげて、「千重」(写真①)と呼ばれる柿むき器を手に一つひとつむいていました。夜のうちにむいた柿は、翌日、ワラや縄で吊して軒下に干されました。柿の収穫は男性の仕事、干す作業は女性の仕事と分かれていて、夜の柿むきは、大人も子どもも男女の区別なく大勢で行われていたようです。

押し寄せる機械化の波

昭和二十年代後半、柿を針で刺して機械に固定し、ハンドルを回すだけで皮がむける手動の柿むき器(写真②)が登場しました。片方の手でピーラー(皮むき器)を持ち、柿にそとと当てながら、もう片方の手でハンドルを回すと柿が回転して皮がむける仕組みで、柿むき作業には画期的な発明でした。その後、足踏み式で柿が回転するタイプや、皮のむけた柿を触ることなくはずすレバーの付いたタイプ(写真③)など、改良器が次々と開発されました。

次の機械化の波は、飯田市上郷の北原利雄が昭和四十年頃に考案したモーターを使った自動柿むき機(写真④)とともにやってきました。機械いじりが好きだった北原は、



柿むき機の変遷(①～⑥の順に開発された)



① 千重。柿の表面に沿うように刃先が曲がっているのが特徴。



② 手動柿むき器。板に固定されていて両手で作業がしやすい。



③ レバー付き手動柿むき器。手前のレバーを動かすと、皮をむいた後の柿が自動ではずれる仕組みになっている。



④ 北原利雄が発明した柿むき機第1号機。動力はモーター。皮をむいた後、ペダルを踏むと、柿が針から自動ではずれる仕組みになっている。



⑤ 全自動柿むき機「ムッキー」。柿を針で固定する仕組みは、手動柿むき機と同じ。作業の省力化に大きく貢献した。



⑥ 吸引式全自動柿むき機。ヘタ処理機(写真左)との併用が必要。衛生面、安全面からも画期的な最新柿むき機。

柿むき作業の省力化を目的に考え出したといます。昭和四十三年(一九六八)に完成した二号機は農協で実演会が行われ注目を集めました。最も広く普及したのは、平成六年(一九九四)に登場した全自動柿むき機「ムッキー」(写真⑤)です。柿を機械に置くだけで、ヘタ処理から皮むきまでの全工程を自動で行えるようになりました。全自動機を導入して規模を拡大する農家も現れ、生産量増加にもつながりました。

最近では、針で刺さずに吸盤で柿を固定するタイプ(写真⑥)が登場してきています。針固定の場合、刺し穴からカビが発生する恐れもあることから、今後は地域全体の方針として、吸引式柿むき機に移行するようです。

風物詩「柿すだれ」も時代とともに改良

伊那谷の秋の風物詩にうたわれる「柿すだれ」。柿連づくりは、市田柿の作業のなかでも手作業の工程です。果梗を残してヘタを除き、皮をむいた柿を吊す作業が「連づくり」です。昭和二十年代には、ワラ縄の縄目に柿の果梗を挟み込んで干していましたが、昭和三十年代に

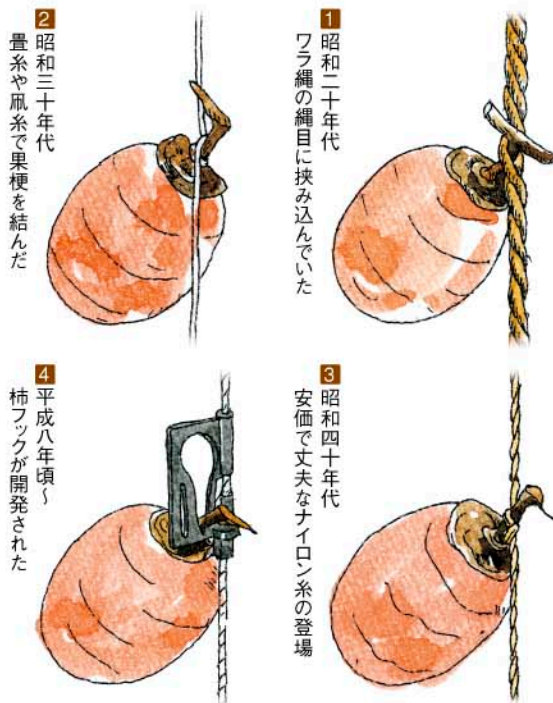
は畳糸や風糸が、昭和四十年代にはナイロン糸がそれぞれ用いられるようになりました。最近では、農協などが共同で開発し、平成八年(一九九六)頃から普及した「柿フック」が使われています。五センチ間隔のフックに果梗を差し込む作業の簡易さと、柿の糸切れ傷の防止など、衛生面が特徴となっています。

なるほど!! 市田柿

気象災害と市田柿

大正十年(一九二二)に市田柿が誕生してから約九十年。収穫、加工、出荷までの期間が短く、仕上がりが天候・気温に左右されやすい点、小規模生産の農家での設備導入が進みづらかった点などから、市田柿は様々な気象災害に直面してきました。

昭和五十七年(一九八二)十一月には、長雨でカビが発生し、未曾有の大被害に見舞われました。硫黄薫蒸によるカビ予防効果は約五日間とされ、多雨・高温・多湿などの場合は五日ごとに繰り返し行うことが望ましいといわれていましたが、亜硫酸類の残留基準が厳しくチェックされ



2 昭和三十年代 畳糸や風糸で果梗を結んだ

1 昭和二十年代 ワラ縄の縄目に挟み込んでいた

3 昭和四十年代 安価で丈夫なナイロン糸の登場

4 平成八年頃 柿フックが開発された

ていた面もあり、当時、硫黄薫蒸を繰り返す農家は少なかったようです。焼酎でカビの発生を抑えられるという噂が広がり、焼酎が売り切れる酒屋が続出したという話も残っています。最近では、平成二十年(二〇〇八)八月の降電被害が記憶に新しいところです。下伊那郡北部を中心に落果などの被害が出ました。生産量減少が懸念されましたが、高齢化で干柿加工をしない農家の生柿を被害農家に仲介するなどの対策がとられました。

