

第4章

寄稿・資料編

—先人の軌跡をふりかえる—

先人が書き残した文章からは、各時代の市田柿に対する熱い思いが伝わります。市田柿の歴史とともに、先人の軌跡をふりかえり、私たちの未来に思いをはせます。

資料編 ● 武田彦左衛門、上沼鉄男
寄稿編 ● 今川博司、羽生義雄



市田柿コラム

干柿はこうして作られる!! 柿農家の1年



出荷 12月～1月

化粧箱やパック、袋詰めなど用途に合わせた様々なサイズで出荷。お正月の縁起物として鏡餅に飾りつけたり、元旦の朝に食べる風習も。



剪定 冬～3月下旬ごろ

杯状に樹勢が広がるように剪定する。収穫作業がしやすいよう樹高は2～3mと低めが主流。



花が咲く 5月ごろ

柿の花は小ぶりで目立たない。遅霜にあたると花が落ちてしまう。順次、下草刈りや消毒、追肥を行う。



干柿づくり 11月～12月

皮をむいたら、吊して連を作り、硫黄で薫蒸した後、2週間～20日間柿ハウス内に干す。干し上がった連からはずして、天日に干したり柿もみをして粉を吹かせ、仕上げる。



連づくり

薫蒸

摘果 6月～8月

大きな実を収穫するために、あらかじめ実を選別し摘果する。自然落果することもある。



収穫 10月末～11月

干柿作りがスタート。未熟果や過熟果は避けて、ほどよく色づいた実を収穫する(糖度18度以上、硬度5ポンド)。



収穫作業



柿ハウスに干される



皮むき