

平成13年度認定 (No.26)

農業名人 (干し柿名人)

とみなが かつよし
富永 勝義
昭和10年生まれ
中川村柳沢在住



干柿はお天気仕事、地球温暖化の影響が出ている

柳沢の集落は、40戸ほどだが歴史は古く、4百年前の過去帳がある。日当たりがよく、終日陽が差している所だ。干し柿は、日が当たって、剥いた柿がよく乾くうえ、天竜霧があたる場所が良く、こういう条件だと、剥いた柿の表面をやわらげながら、中の水分を吸い出してくれる。

親父が植えた柿の木は、樹齢百年、自分が植えたのは、20数年になる。植えた頃は百姓に加え、茅葺職人、狩猟、土方、測量助手などしていたが、将来、年をしてからもできることは、柿だと思って60本植えた。柿の木は竜峡小梅の中へ植え込んだ。実をつけるのに10年余かかった。

柿の収穫・出荷作業は、11月から始まり12月25日まで続く。量ばかり剥いても出荷が年を越すと、値段が半分に落ちてしまう。柿の難しいところは、剥いた時の天気具合だ。今年は好天が続いてありがたい。去年は大変だった。1日に剥ける量は25コンテナ(1コンテナ200個)までだ。1日に剥けないほど柿を収穫すると、傷んでしまう。お天気をにらんで仕事だ。

剥いた柿は、紐1本に17個ずつ付け、庭先のハウスに1500本吊して乾かす。柿の簾が出来る。天然乾燥を20日から25日行なうと干し柿に仕上がる。出荷は200グラムのパック詰と4キロ入りのバラ詰めで行う。

今年は熟みすぎて、苦労をした。皮に、渦巻き紋様が出来て作業性が悪い。柿の熟期を少しでも遅らせたいが、最近では地球温暖化で、柿の適地も北上していると思う。柿はこれから、駒ヶ根市や伊那市でも有望だろう。上伊那も10年後をめざして柿を植えたらよい。

柿の木は、三脚の3段目に上がって取れないところは、切ってしまう。半分は、脚立に登らず地面から収穫できるよう仕上っている。人手は、現在はうちの手間と近所に頼んでいるが、シルバー人材センターや、都会のひとが手伝ってくれる(ワーキングホリデー)のも歓迎だ。同じやるなら、楽で能率のあがることをしたい。

柿づくりは、ばあさん(松美夫人)と二人そろってできることが良い。百姓は、夫婦でマメにおることが大事だ。

