

庄内柿の生産の歴史と現在の問題

上林千尋

はじめに

第一章 柿とは

第一節 柿の概要

第二節 渋柿の脱渋方法

第二章 庄内柿

第一節 庄内柿の特徴

第二節 庄内柿の誕生について

第三節 生産地域が庄内全域に広がるまで

第四節 最近登場した新品種

第三章 庄内柿栽培が抱える問題

第一節 庄内地方の農業の現状

第二節 耕地放棄がもたらす被害

第三節 県や市、J Aが行っている取り組み

まとめ

参考文献

はじめに

私が生まれ育った庄内地方では100年前から庄内柿の栽培が盛んに行われている。しかし近年では、地方の過疎化や後継者不足による農地の放棄が増え、それによる病気や害虫の被害が増加傾向にある。

私の実家も柿の栽培をしている農家なので何度か収穫の手伝いをしたが、近所の子供には柿の木が植えられたまま放置されており、病原菌の巣窟となっているところが点在していた。柿は病気に弱く、自然環境だけでなく生産者側の生活環境の変化の影響も著しく

現れる。庄内柿の栽培におけるグローバルな現状を調査し、世間に一石を投じるきっかけを作りたいと思い、卒業論文にこのテーマを選んだ。

庄内柿の栽培の歴史については、原田吉之助氏の著書『庄内柿の栽培の実際』という先行研究がある。この論文は原田氏の著書を参考に進めていく。しかし原田氏の著書は発行年が昭和 29 年とかなり古いものであるため、他の文献も参考にして進めていく。

第一章では日本での柿の栽培の歴史について、第二章では庄内柿の登場と栽培の歴史について、第三章では庄内柿の栽培の現状や問題について説明する。

第一章 柿とは

第一節 柿の概要

柿はカキノキ科カキノキ属に属する植物である。学名は *Diospyros kaki* であり、「カキ」という呼び名は世界共通である¹。

『世界大百科事典 5』（下中邦彦.平凡社.1974 年）p.329 によると、柿は日本現存最古の薬物辞典である「本草和名」にも「加岐」という名前^{かき}で登場するほど古くから日本で親しまれてきた果物であったようだ。民家の庭先などに植えられ、個人で食べて楽しむ果物とされてきた。

さらに同じ文献(p.329)によると、柿は甘柿と渋柿に大別され、甘柿は東海や近畿、瀬戸内海岸地方などの主に温暖な気候の地域で栽培されることがわかった。また渋柿は和歌山や奈良などの温暖な地域でも新潟や山形などの寒冷な地域でも栽培され、甘柿よりも広い範囲での栽培が可能である。

原田氏の著書では、もともと柿は渋柿しかなく、栽培を続けた結果の突然変異で甘柿が誕生したとされている。しかし柿は本来、寒冷地域では育ちにくいとされている植物であるため、日本での栽培の北限は青森県となっている²。

「桃栗三年柿八年」という言葉があるとおおり、柿の木が育って果実をつけるまでには約 8 年の長い年月を要する。しかしそのぶん木の寿命は長く、50～100 年も実をつけることができる。岡山県には「奥谷の流れ柿」と呼ばれる、樹齢 500 年を超える渋柿の木がある。2005 年現在も秋になると実をつけているという³。

第二節 渋柿の脱渋方法

収穫してそのまま食べることができる甘柿に対し、渋柿はそのままでは渋くておいしく食べることができない。そこで、渋柿には脱渋が必要である。本節ではその方法について述べていく。

そもそも脱渋とはどういうことなのか。『世界大百科事典5』では、柿の渋みは果実の中に含まれるタンニン細胞が口の中で破壊されることによって感じるとされているとしている。細胞が破壊されないよう硬化させる（不溶性に変える）ことが渋柿の脱渋なのである⁴。

渋柿の脱渋は一日二日でできるほど簡単なものではない。ウェブページ「食の都 庄内山形県庄内のおいしい食材と産地と観光スポット」の「伝九郎柿」のページでは、庄内地方に平核無柿が栽培されるようになる前は、「伝九郎柿」という渋柿が栽培されていたが、その柿の脱渋は、一晚湯にさわす「湯抜き法」が使われていたと紹介している⁵。原田氏の著書ではこの脱渋方法の短所に触れており、この方法は燃料代などの出費がかかる上に実が崩れて他の方法よりも日持ちが悪くなるため、店頭などで販売する柿の脱渋には使われていないとしている⁶。

今日の渋柿生産において多く使われている脱渋方法は次に挙げる方法である。

・アルコール脱渋

この脱渋方法は、焼酎などのアルコールで脱渋を行う方法であり、次の章で説明する庄内柿は栽培開始当初からこの脱渋方法が使われている⁷。

専用の機械などは使わず身近なものを使って脱渋することができるため、自宅で手軽に行うことができる。ポリ袋と新聞紙とアルコールさえあれば脱渋が可能であることは実験済みである。

私の家ではアルコール脱渋をする際、ホワイトリカーという果実用のお酒を使う。新聞紙を柿用コンテナの内側を囲うように敷き、そこにヘタを下にして柿を120個敷き詰め、新聞紙に120ccのホワイトリカーをまんべんなくかける。それを大きなポリ袋で密閉し、それを約一週間から十日ほど日陰に置いて脱渋を行う。

また、この脱渋方法は焼酎やホワイトリカーだけではなく、ブランデーなど様々なお酒

を使って行うことができる。お酒の種類によって味も変わるので、自分の好みの味にすることができる。

家族の話によると、収穫した柿はまず農家の手によってA品とB品に分けられ、B品は自宅でアルコール脱渋を行ったあとに卸売り青果場に出荷されるらしい。また、A品は自宅での脱渋は行わずに、そのまま農協へ出荷される。農協では集まったA品の柿を、炭酸ガスを使って脱渋を行い北海道や東京へ出荷している。炭酸ガス脱渋の内容は次のとおりである。

・炭酸ガス脱渋

農山漁村文化協会が編集・発行する『果樹園芸大百科 6 カキ』によると、この脱渋方法は、明治44年にアメリカで発見された⁸。

ウェブサイト「元気な小売店」の「柿の渋抜き法」のページを参考に説明すると、この脱渋方法は二酸化炭素を発生させ、タンニン細胞を窒息させ不溶性に変えることで脱渋が行われるのである。なぜそれが脱渋に繋がるのかは研究不足で調べることができなかったが、同じくタンニン細胞を窒息させて行う脱渋には「燻煙法」というやり方もあると同じページで紹介されていた。その方法は、容器の真ん中に節を抜いた太目の竹を立ててその周りに柿を詰め、竹の筒の中に線香の束を入れて密封することで脱渋が行われる⁹。

農協に勤めている家族の話によると、アルコールでの脱渋は渋がもし満足に抜けていなくても箱に蓋をして脱渋しなおすことができるが、この脱渋方法はあとからやり直すことができないところが短所であるらしい。しかし食感がややしっとりするアルコール脱渋と違い、炭酸ガス脱渋は固めの食感に仕上がる。アルコールによる脱渋よりもこちらのほうが早く渋を抜くことができるところが長所であるようだ。

・樹上脱渋

この脱渋方法については、荘内日報の海坂かわら版を用いて説明する¹⁰。

樹上脱渋とは、木になっている柿の実にアルコールが入っているビニール袋をつけて脱渋をする方法である。収穫前に脱渋を行うことができるため収穫してすぐに食べることができ、またアルコール脱渋や炭酸ガス脱渋などよりも早く出荷をすることができてそのう

え日持ちも良い。しかし柿の実ひとつひとつにビニールをかける作業が必要なため、手間と時間がかかるのが短所である。

酒田市の県庄内総合支庁農業技術普及課産地研究室が 2002 年からこの脱渋方法の研究を行い、樹上脱渋を行った庄内柿を「柿しぐれ」というブランド名を用いて販売を行った。このブランド名は鶴岡市出身の小説家藤沢周平の作品、「蟬しぐれ」が元になっている¹¹。

・干し柿

長い時間を要するが、干し柿にするのもひとつの手段である。

皮を剥いた柿を紐に結び、日向につるして干しておくのが一般的な干し柿の作り方である。私の家では30～45日ほど外に干しておくことで出来上がる。「長く干しておくで乾きすぎて固くなるため、天候をみて干す期間をよく吟味する必要がある」と祖父は語っていた。

ウェブサイト「主婦を楽にする時短の家事はこれだ！レシピ・メイク・技」の「干し柿を甘くする作り方 | 渋柿はこうすると美味しくできる」のページでは、干し柿は、甘柿よりも渋柿で作られることが多いと説明している。干し柿にするとどうしても実が小さくなってしまうため、実が小ぶりの甘柿よりも、大きい品種が多い渋柿のほうが干し柿に向いているためである¹²。

第二章 庄内柿

この章では、現在庄内地方で盛んに栽培されている庄内柿について述べていく。

第一節 庄内柿の特徴

庄内柿という名称はブランドの名前であり、元の名称は「平核無（ひらたねなし）」という。名称のとおり、扁平な実の形と種がないことが特徴である。

ウェブサイト「JA庄内たがわ農協-もっけだねっと」の「庄内柿TOP」のページによると、庄内柿は北海道への出荷が開始されてからちょうど 2013 年で 100 年を迎えた。今日も庄内地方で広く栽培されている渋柿であり、主な出荷先は北海道である¹³。原田氏の

著書にも、庄内柿の出荷の一番のターゲットは北海道だったとする記述があるとおり、庄内地方は栽培開始直後から今日に至るまで北海道をメインに柿を移出している¹⁴。北海道は柿が上手く育つことができないため、他県からの移出に頼っているのである。庄内農業総合支庁産業経済部 農業技術普及課が発行している『庄内農家之友』によると、2013年現在では栽培されている庄内柿の65%が北海道へ移出されているとのことである¹⁵。

第二節 庄内柿誕生について

調べてみると、庄内柿が誕生した話には複数の説があることがわかった。

「鶴岡市鳥居町の鈴木重光氏が新潟から柿の苗を複数購入したところ、その中に一本だけ、扁平な形で種のない珍しい柿がなる木があることがわかった。酒井調良氏はその柿の魅力と将来性に気づき繁殖に取り組み、庄内柿を生み出した。」という説が一般的に最も知られているエピソードであり、実際に酒井氏から柿の栽培を教わったという原田氏の著書でもこの説が紹介されている。しかし渡部俊三氏は著書『庄内柿 栽培と流通の基礎』の中で、この説を「もっとも支持率の高い伝記」(p.29)と表現したうえで、第二の説をこう述べている。

すなわち、鶴岡市在住の若松多八郎の調査によると、余目に東田川郡種苗試作人佐藤清三郎氏がおり、当時（明治二〇年頃）、山形県庁より下付された果樹苗木（リンゴ、ブドウ、カキ）及びクワ苗木を栽培していた。この柿苗木の中にタネなし柿があり、これを聞いた酒井調良氏が実物の果実を手にした所、前記の鈴木重光氏宅で入手したタネなし柿より扁平で形質が良かったため、以後、穂木採取、苗木生産は、余目系のタネなしに切りかえたというのである（若松多八郎 庄内柿の原木考 昭和五二年）。

（引用：『庄内柿 栽培と流通の基礎』 渡部俊三,東北出版企画(1988.p20)）

渡辺氏が参考文献としてあげている若松氏の著書『庄内柿の原木考』はOPAC等を利用し探したが見つけることができなかったが、この他に「余目系のタネなし」の柿が庄内柿の誕生に関わったと記している文献を探してみた。すると『図説庄内の歴史』という文献が見つかった。そこには柿の改良に余目町（現在の庄内町）の柿をつかったとする表現

があり¹⁶、また『山形県人物・人材情報リスト 2004』では、余目の柿とは表記されていなかったが、酒井調良氏が増殖させた庄内柿の苗木に関し「新潟産の種なし柿にさまざまに接木をして増やし始める。」との表記があった。

(引用:『山形県人物・人材情報リスト 2004』編集・発行 日外アソシエーツ株式会社(2003) p.187)

さらに調べてみると、原田氏の著書の中にも、「余目系のタネなし」の柿を栽培していたという佐藤清三郎氏に関する記述があることがわかった。以下は原田氏の著書からの引用である。

この原木のみでなく、当時の庄内地方の心ある人々が例の商人から柿苗を求めて、植えたと思われるものが今も残って巨木となつて居る。余目町の佐藤清三郎氏宅、或は山添村・東郷村・中平田村等にも当時の樹と思われるものが生々と育つて立派に結実して居る。

(引用:『庄内柿栽培の実際』原田吉之助、庄内松柏会(昭和29年) p.6)

引用した文章で示されている「この原木」とは、一般的に庄内柿の原木とされている、鈴木氏が新潟から購入した柿の苗のことで、「例の商人」とは鈴木氏が柿苗を購入した新潟の商人のことである。

原田氏の著書からは庄内柿の品種改良に「余目系のタネなし」の柿が関わったという記述は見つからなかったが、鈴木氏の庄内柿の原木と同じくらいの樹齢の柿の木が余目にもかつて存在していたことがわかった。研究不足のため、現在もその柿が存在しているかはわからなかった。

どの程度まで「余目系のタネなし」の柿が関わったかは定かではないが、この柿は庄内柿の原木と同じ時期に同じ経路で購入し栽培され、庄内柿の誕生に関わった可能性は低いということになった。

第三節 生産地域が庄内全域になるまで

庄内柿のもとになった苗木がどこから入手したものは明確ではないが、酒井氏がそれを

栽培し、庄内地域に普及させたことはどの文献にも書かれていたことであるので間違いはないと思われる。

原田氏の著書には、酒井氏は柿の脱渋に苦戦したとの記述がある。そこで脱渋方法を指導してもらうため、東京大学の園芸教授だった原博士を尋ねた。原博士にアルコールを用いて脱渋を行うことを薦められ、脱渋方法の研究を行った。その結果、焼酎が最もよく渋が抜けることに気付いたという¹⁷。酒井氏の名前は、「アルコール脱渋の考案者」として、『課果樹園芸大百科 6 カキ』に掲載されている¹⁸。

中村誠助氏の著書『庄内柿の栽培技術と経営』によると、明治に入ると外国からの果樹栽培技術が日本へ輸入され、全国的に葡萄や林檎、桃、柿などの果物の果樹園栽培が広く行われるようになった。しかし先に述べたように、柿は家の庭などに植え個人で食べて楽しむ宅地栽培の果物とされてきた為、果樹園栽培としての発展は難しかったという¹⁹。

それでも酒井調良氏は庄内地方の各地に赴き、庄内柿の普及を熱心に広めてまわったのである。その結果、『鶴岡市史 下巻』では、明治43年には、栽培面積の大きい果樹を順に挙げると、柿、林檎、桜桃、梨、梅になり、その頃から庄内地方で柿が最も多く栽培されるようになったと載せている。

また、同じ文献によると、鶴岡市は昭和4年度から副業の奨励を行っている。奨励費を予算に計上し、助成を行うことになった。奨励の対象となった副業はいずめ子人形、草履表、木彫、廃物利用糸紡、養鶏、陶器土産品、庄内柿、押絵、巻糸。庄内柿の苗が無料配布され、昭和9年から12年まで薬剤の撒布も行われた。これらの影響があつてか、昭和10年には5000箱だった北海道への移出量が、13年には倍以上の11000箱に増加している²⁰。

庄内柿が庄内地域で最も栽培されるようになるのは、第二次世界大戦の後である²¹。祖父に話をきくと、私の家も戦後に柿栽培を始めたそうだ。昭和の末期頃までは地区で最も多く柿を出荷するほど、多くの柿を出荷していた。

第四節 最近登場した新品種

植物は環境などの変化により、枝変わり（突然変異）が起きることがしばしばある。平核無柿も各地で枝変わりが起きていることを述べている。

ウェブサイト「旬の食材百科」の「刀根早生柿／とねわせがき／トネワセガキ：旬の果物百科」のページによると、奈良県では、従来の平核無柿よりも実りが早い、「刀根早生」という品種が誕生しているという。刀根早生は庄内地方でも栽培が盛んに行われており、平核無柿よりも収穫時期が10から15日ほど早い。収穫時期が早いとその分早く市場に柿を出回らせることができ、消費の拡大を図ることができるため、広く栽培されている。1980年に品種登録され、この柿は現在、和歌山県で最も盛んに栽培されている²²。

『1989 山形県作物図鑑2』によると、刀根早生よりもさらに早い時期に着色する平核無柿が存在することがわかった。その柿は「石橋早生」といい、私の出生地である鶴岡市の旧藤島町古郡地区で発見された。発見者の名前が石橋さんであることから、発見者の名前を元に命名されたと推測される。

刀根早生よりも糖度が高いが、平核無に比べると渋が抜けにくく、実もやや小ぶりが多く実らないため広く栽培されることはなかったようである。1986年の6月に農林水産省へ品種登録の申請が出されたが登録はされなかった²³。私の実家でも栽培されているが、現在栽培されている柿は平核無と刀根早生がほとんどで、石橋早生はたったの3本しかない。

また、鶴岡市旧羽黒町には「孝子丸」という柿がある。ウェブサイト「山形県・庄内地方唯一の日刊郷土紙・新聞 | 荘内日報社」の「キーワード／孝子丸 | 荘内日報ニュース-山形・庄内 | 荘内日報社」のページでは、この柿は扁平な形である平核無とは違い、丸みを帯びた形をしていることが特徴であると紹介している。この品種の発見者の名前は匹田孝士さんといい、こちらもおそらく発見者の名前を元に命名されたものであると思われる。孝子丸は1991年に品種登録がされている²⁴。

第三章 庄内柿生産が抱える問題

第一節 庄内地方の農業の現状

はじめに述べたように現在の日本の農業は、少子高齢化による後継者不足と地方の過疎化によって衰退の一途を辿っている。勿論山形県も例外ではなく、庄内地方では農家人口が年々減少しており、昭和60年に23,250人いたのが、平成12年には16,117人まで減少している。

農業人口の減少は、一戸あたりの農業所得の減少も原因のひとつとして挙げられる。下のグラフは、山形県の一戸あたりの農家の平均所得をまとめたグラフである。

表 1 山形県の一戸あたりの農家の平均所得 単位:千円

| 昭和60年 | 平成2年 | 平成7年 | 平成12年 | 平成13年 | 平成14年 |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1,279.7 | 1,589.0 | 1,725.2 | 1,110.0 | 1,210.8 | 1,242.4 |

引用：『山形県年鑑2005年版』相馬健一 編集,山形新聞社(2004)p.906

表1をみると、上がったりがつたり下がつたり波があるが、一戸あたりの農家所得は平成7年を境に減少傾向にあることがわかる。昨今の若者の米食文化離れによる米の消費量の減少や食物の輸入の増加が平均所得の減少と米価の低下が大きく影響していると思われる。

これらが原因して、庄内地方では果樹園の農耕地の放棄が増えている。

表 2 庄内地方の耕地放置面積の増加の推移(果樹) 農家数:件 面積:a

| | 平成2年 | 平成4年 | 平成7年 | 平成9年 | 平成12年 | 平成17年 |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 農家数 | 122 | 134 | 89 | 130 | 148 | 169 |
| 面積 | 2,125 | 2,769 | 2,589 | 3,417 | 8,926 | 3,940 |

『平成3年山形県統計年鑑』企画調整部,山形県統計協会(平成4年)p.59

『平成4年山形県統計年鑑』企画調整部,山形県統計協会(平成5年)p.59

『平成7年山形県統計年鑑』企画調整部,山形県統計協会(平成8年)p.75

『平成8年山形県統計年鑑』企画調整部,山形県統計協会(平成10年)p.85

『平成11年山形県統計年鑑』企画調整部,山形県統計協会(平成13年)p.97

『平成16年山形県統計年鑑』企画調整部,山形県総務部総合政策室統計企画課(平成18年)p.101を引用して上林が作成

表 3 庄内地方の柿の農業生産量 単位: t

| 昭和 60 年 | 平成 2 年 | 平成 7 年 | 平成 12 年 |
|---------|--------|--------|---------|
| 18,200 | 12,600 | 10,800 | 11,000 |

引用：『庄内地域の概要』山形県庄内総合支庁(平成 14 年)p.7 表 8

表 2 をみると、果樹園の耕地放棄をしている農家の数は、平成 7 年にわずかに減少しているが 9 年より再び増加していることがわかる。果樹園の衰退には、林檎や葡萄だけではなく、勿論柿も含まれている。表 3 をからは、庄内地方の柿の農業生産量が減少傾向にあることがわかる。

耕地放棄はその分の生産が失われるだけではなく、周囲の畑に悪影響を及ぼすこともある。次では実際にあったことを例にあげて説明する。

第二節 耕地放棄がもたらす被害

私の近所に住む A さんは、A さんの親の代から柿農家を営んでいる。柿の栽培そのものは順調であるが、A さんの家の柿畑の隣にある B さんの家の柿畑に近頃とても悩まされているという。B さんの家も昔から柿の栽培を行っていたが、2013 年から全く柿の世話がされなくなり病気に感染してしまった。その病気が A さんの柿畑にも伝染し、とても迷惑しているようだ。

その病気の名前は「落葉病」といい、柿の実が成熟するより前に落葉し、健康な実よりもはやく熟してしまう病気である。中村氏の著書『庄内柿の栽培技術と経営』でもこの病気のことが掲載されており、この病気に感染した果実は日持ちがかなり悪くなり、出荷することができなくなってしまう。落葉した葉の裏についた胞子によって伝染するため、胞子の付着した葉が一枚でも畑の中に飛んでくれば伝染してしまう²⁵のでとても恐ろしい病気なのである。

そこで A さんは B さんに直接掛け合い、病気にかかった木の伐採を依頼したが応じて貰えず、本来多く使用することは良くないとされているのだが、やむを得ず農薬の量を 1.5 倍に増やして自分の畑に撒布して病気の伝染を防いだ。

この「落葉病」は世話を放棄された柿の木に発生しやすい病気で、きちんと畑の世話をすれば十分に防ぐことができる病気である。しかし、先に述べたように柿畑を放棄する農

家が増加傾向にあるため、この病気があちこちでみられるようになってきている。農家をやめてしまうことは個人の自由であるが、耕地放棄が他の畑に被害を及ぼすことは、あってはならないことである。

第三節 県や市、JAが行っている取り組み

先に述べたBさんの柿畑は2014年1月現在も落葉病にかかったまま放置されている。放棄されていても畑は他人の所有地ゆえ勝手に伐採することはできず、病気の感染を防止するには個人で対策を練るしか現在は方法がない。この問題を解決するためには、法の改正もしくは柿栽培農家を減らさないようにする取り組みを行う必要がある。

山形県が2013年3月に作成した「新農林水産業元気再生戦略 重点プロジェクト(庄内地域)」のp.8によると、近年、全国的に干し柿の需要が高まってきているらしい。そこで山形県は、「庄内柿」・「庄内干し柿」産地強化プロジェクト」を策定し、庄内柿の需要増と放棄農地対策を行っている²⁶。

重点推進地区は酒田市、鶴岡市、遊佐町に制定され、そのなかのひとつである鶴岡市は、農業の六次元産業¹に挑む生産者に補助金を交付する制度を2013年の夏に新たに創設した。補助金交付だけでなく、新たに挑もうとする生産者のために相談窓口の開設も行っている。また、「首都圏の料理人や仕入れ担当者を招いて地元の生産者と意見交換したり、農商工観の各業者が交流する機会を定期的に設けている」(引用:『鶴岡タイムス 平成25年8月15日(木)第334号』編集・発行 有限会社鶴岡タイムス(2013) p.8,9)とのことである。

庄内総合支庁産業経済部 農業技術普及課では、2013年12月に、鶴岡市旧羽黒町で「干し柿加工技術のポイントを学ぶ現地研修会」を開催している。庄内柿を使った干し柿の生産を拡大するために庄内柿生産加工振興事業を推進しており、1月21日にも「庄内干し柿の里づくり検討会」を開催し、「干し柿の製品評価と加工技術検討及び実需者の意見交換」を予定している²⁷。

庄内柿は干し柿だけではない。JA櫛引農村工業農業共同組合連合会では2010年7月に庄内産平核無柿をまるごと搾った100%の「庄内柿ジュース」と「庄内柿リキュール」を開発し、販売を開始した²⁸。傷がついて市場にそのままでは出せない柿の消費の拡大を

¹ 農産物の六次元産業とは、農産物の生産と加工と販売を一体化させることである。

狙うなど、庄内地方では庄内柿栽培の振興を狙い、加工販売が広く行われている。

まとめ

庄内の柿農家に生まれて早二十数年になるが、これまで私はなぜ庄内で柿を植えているのか全く知らずに生活をしてきた。この論文の執筆を通して庄内柿の生産の長い歴史と、そして生産拡大に全力を注いだ酒井調良氏、庄内の農家の人々の苦勞を知ることができた。

勿論庄内の農家の人々の苦勞の中には、私の両親と祖父母の苦勞もある。戦後まもなく田畑を開墾して柿畑作った祖父母、そしてその柿畑を受け継いでさらに大きくしていった両親の努力と苦勞を感じることができた。

庄内柿の歴史と現状は、庄内地方に生まれ育ち庄内地方の大学に在籍していたからこそ研究できたテーマだったと思う。おそらく他県の大学に進学していたら、庄内柿について研究しようとは微塵も思わなかっただろう。就職先も県内に決まり、山形県外に全く出ない人生にコンプレックスを感じていたが、「山形県から出ない人生」が逆に功をなすとは思っても寄らない出来事だった。

原田氏の著書は「柿の都！ 鶴岡の街を見て、私は秋ごとにいつもこう感ずるのである。」の一文から始まる。昭和 29 年に発行された書籍だが、それから数十年経った今でも、ここ庄内地方は今でも柿の都である。今後、庄内柿の栽培はどう変化していくかはわからないが、百年、千年後もずっと柿の都であり続けることを切に願う。

このたびの論文作成にあたり、資料を提供するなど支えてくれた家族の皆さん、最後まで指導をしてくださった三原先生に感謝をのべたい。

1 ウェブサイト「薬草, イー薬草・ドット・コム, 薬草 2000 種類, ハーブ, 漢方薬, 民間薬, 生薬, 苗, 球根」の「カキ, 柿, 柿蒂 (してい), 柿渋 (かきしぶ), *Diospyros kaki var. sylvestris*, カキノキ科カキノキ属, 苗, 新潟県新潟市」

<http://www.e-yakusou.com/sou/sou169.htm>

2014, 1, 9 21:59 閲覧

2 『庄内柿の栽培技術と経営』中村誠助、酒田市庄内経済連合会内庄内柿研究連絡会(昭和 39 年)p.2

3 巨木写真 岡山県 奥谷の流れ柿(2005.7)

http://www.kyoboku.info/page/gallery1/okayama/okutani_kaki/okutanikaki_g.htm

2013, 12, 28 16:32 閲覧

4 『世界大百科事典 5』編集・発行 下中邦彦、平凡社(1972、4)p.330

5 ウェブサイト「食の都 庄内山形県庄内のおいしい食材と産地と観光スポット」の「伝

九郎柿

<http://syokunomiyakoshounai.com/ingredient/ingre-04/008.html>

2014,1,15 0:44 閲覧

6 『庄内柿栽培の実際』原田吉之助、庄内松柏会（昭和 29 年 2 月）p.152

7 『庄内柿栽培の実際』原田吉之助、庄内松柏会（昭和 29 年 2 月）p.151

8 『果樹園芸大百科 6 カキ』編集・発行 農山漁村文化協会(2006)p.12

9 ウェブサイト「元気な小売店」の「柿の渋抜き法」

<http://www.mint-j.com/fruit/01/k06.htm>2014,01,14 11:12 閲覧

10 藤沢周平 海坂藩旅歩き 一期待高まる「庄内柿しぐれ」ー | 庄内日報社

<http://www.shonai-nippo.co.jp/square/feature/fujisawa/travel07.html>

2014,01,13 14:23 閲覧

11 ウェブサイト「庄内日報」の「藤沢周平 海坂藩旅歩き 一期待高まる「庄内柿しぐれ」ー | 庄内日報社」

<http://www.shonai-nippo.co.jp/square/feature/fujisawa/travel07.htm>

2013,12,28 14:03 閲覧

12 ウェブサイト「主婦を楽にする時短の家事はこれだ！ レシピ・メイク・技」の「干し柿を甘くする作り方 | 渋柿はこうすると美味しくできる」

<http://www.syufu-jitan.com/brains/foods-preservation/2058-jitan.html> 2014,1,9 10:23 閲覧

13 ウェブサイト「JA庄内やがわ農協もっけだねっと」の「庄内柿TOP」

<http://www.ja-shonai.or.jp/products/syonaigaki/index.html> 2013,12,28 13:53 閲覧

14 『庄内柿栽培の実際』原田吉之助、庄内松柏会(昭和 29 年)p.10

15 『庄内農家之友』の裏表紙、発行人 鈴木英和、全国農業協同組合連合会 山形県本部(2014)

16 『図説庄内の歴史』編集 犬塚幹士、佐藤昇一、佐藤禎宏、堀司朗 株式会社郷土出版社（2000 年）pp200-201

17 『庄内柿栽培の実際』原田吉之助、庄内松柏会(昭和 29 年)p.5

18 『果樹園芸大百科 6 カキ』編集・発行 農山漁村文化協会(2000)p.15

19 『庄内柿の栽培技術と経営』中村誠助、酒田市庄内経済連合会内庄内柿研究連絡会（昭和 39 年）p.2

20 『鶴岡市史 下巻』大瀬欽哉、齋藤正一、佐藤誠朗 エビス屋書店（昭和 59 年 9 月）pp.369,371

21 『庄内柿の栽培技術と経営』中村誠助酒田市庄内経済連合会内庄内柿研究連絡会（昭和 39 年）p.3

22 ウェブサイト「旬の食材百科」の「刀根早生柿／とねわせがき／トネワセガキ：旬の果物百科」<http://foodslink.jp/syokuzaihyakka/syun/fruit/kaki-Tone.htm#top> 2014,1,3 10:02 閲覧

23 『1989 山形県作物図鑑 2』編集 山形放送株式会社、山形県農業協同組合連合会（平成元年）p.27

24 ウェブサイト「山形県・庄内地方唯一の日刊郷土紙・新聞 | 庄内日報社」の「キーワード／孝子丸 | 庄内日報ニュース-山形・庄内 | 庄内日報社」

<http://www.shonai-nippo.co.jp/cgi/ad/search.cgi> 2014,1,4 11:32 閲覧

25 『庄内柿の栽培技術と経営』中村誠助、酒田市庄内経済連合会内庄内柿研究連絡会（昭和 39 年）pp.226-227

26 ウェブサイト「山形県ホームページ」の「新農林水産業元気再生戦略 重点プロジェクト（庄内地域）」p.8

<http://www.pref.yamagata.jp/ou/norinsuisan/140001/sinsenryaku/jutenpj-syonai.pdf>

2013,12,28 10:28 閲覧

27 『普及だより』庄内農業総合支庁産業経済部 農業技術普及課（平成 26 年 1 月 1 日 第

26号)

28 ウェブサイト「商品の発送：JA櫛引農村工業農業協同組合連合会」の「トピックス：JA櫛引農村工業農業協同組合連合会」
<http://www.nokoren.jp/contents/topics.htm>
2014,1,2 14:58 閲覧

参考文献

- ・『庄内柿栽培の実際』原田吉之助、庄内松柏会(昭和29年)
- ・『庄内農家之友』、発行人 鈴木英和、全国農業協同組合連合会 山形県本部(2014)
- ・『図説庄内の歴史』編集 犬塚幹士、佐藤昇一、佐藤禎宏、堀司朗 株式会社郷土出版社(2000年)
- ・『果樹園芸大百科 6 カキ』編集・発行 農山漁村文化協会(2000)p.15
- ・『庄内柿の栽培技術と経営』中村誠助、酒田市庄内経済連合会内庄内柿研究連絡会(昭和39年)
- ・『鶴岡市史 下巻』大瀬欽哉、齋藤正一、佐藤誠朗 エビス屋書店(昭和59年9月)
- ・『果樹園芸大百科 6 カキ』編集・発行 農山漁村文化協会(2006)
- ・『普及だより』庄内農業総合支庁産業経済部 農業技術普及課(平成26年1月1日 第26号)
- ・『世界大百科事典5』編集・発行 下中邦彦、平凡社(1972.4)
- ・『1989 山形県作物図鑑2』編集 山形放送株式会社、山形県農業協同組合連合会(平成元年) p.27

参考ウェブサイト

- ・巨木写真 岡山県 奥谷の流れ柿(2005.7)
http://www.kyoboku.info/page/gallery1/okayama/okutani_kaki/okutanikaki_g.htm
2013,12,28 16:32 閲覧
- ・「薬草、イー薬草・ドット・コム、薬草 2000 種類、ハーブ、漢方薬、民間薬、生薬、苗、球根」の「カキ、柿、柿蒂(してい)、柿渋(かきしぶ)、Diospyros kaki var.sylvestris、カキノキ科カキノキ属、苗、新潟県新潟市」
<http://www.e-yakusou.com/sou/sou169.htm>
2014,1,9 21:59 閲覧
- ・「食の都 庄内山形県庄内のおいしい食材と産地と観光スポット」の「伝九郎柿」
<http://syokunomiyakoshounai.com/ingredient/ingre-04/008.html>
2014,1,15 0:44 閲覧
- ・「元気な小売店」の「柿の渋抜き法」
<http://www.mint-j.com/fruit/01/k06.htm>
2014,01,14 11:12 閲覧
- ・「庄内日報」の「藤沢周平 海坂藩旅歩き 一期待高まる「庄内柿しぐれ」ー | 庄内日報社」
<http://www.shonai-nippo.co.jp/square/feature/fujisawa/travel07.htm>
2013,12,28 14:03 閲覧
- ・「主婦を楽にする時短の家事はこれだ！ レシピ・メイク・技」の「干し柿を甘くする作り方 | 渋柿はこうすると美味しくできる」
<http://www.syufu-jitan.com/brains/foods-preservation/2058-jitan.html>
2014,1,9 10:23 閲覧
- ・「JA庄内やがわ農協-もっけだねっと」の「庄内柿TOP」
<http://www.ja-shonai.or.jp/products/syonaigaki/index.html> 2013,12,28 13:53 閲覧
- ・「旬の食材百科」の「刀根早生柿／とねわせがき／トネワセガキ：旬の果物百科」
<http://foodslink.jp/syokuzaihyakka/syun/fruit/kaki-Tone.htm#top> 2014,1,3 10:02 閲覧
- ・「山形県・庄内地方唯一の日刊郷土紙・新聞 | 庄内日報社」の「キーワード／孝子丸 | 庄内日報ニュース-山形・庄内 | 庄内日報社」

<http://www.shonai-nippo.co.jp/cgi/ad/search.cgi> 2014,1,4 11:32 閲覧
・「山形県ホームページ」の「新農林水産業元気再生戦略 重点プロジェクト（庄内地域）」
p.8
<http://www.pref.yamagata.jp/ou/norinsuisan/140001/sinsenryaku/jutenpj-syonai.pdf>
2013,12,28 10:28 閲覧
・「商品の発送：JA 榊引農村工業農業協同組合連合会」の「トピックス：JA 榊引農村工業農業協同組合連合会」
<http://www.nokoren.jp/contents/topics.htm> 2014,1,2 14:58 閲覧