



柿を広める

農業B班

◎松崎和奏

○多々納晴・河野ほのか・知浦光優・福田咲羽

現状・課題

- 高齢化
- 認知度が低い
- 後継者がいない



目的・意義

全国で、高い評価を受けているのに
平田以外で知名度が低い。

もっと多くの人に食べてもらいたい。



これまでの活動①

■ 岡農産

販売作物:

- ブロッコリー
- お米
- 玉ねぎ

課題:

- 1年中仕事ができる環境を整える
- 機械化を進める

体験内容:

- 玉ねぎの収穫



これまでの活動②

■ 柿壺

聞いた話:

○名前の由来・・・広島の名からきた

島根の方言から変化した

(他にも諸説あり)

○西条柿を作り始めた理由・・・

平田の柿がおいしくて衝撃を受けたから

○柿が平田で作られている理由・・・

土壌が柿栽培に向いている

南向きの斜面で日当たりがいい



これまでの活動②

■柿壺

聞いた話:

○柿の美味しい食べ方・・・

乳製品と合わせる・冷やす・焼く

○柿の見分け方・・・見た目で判断するのは難しい



これまでの活動②

■柿壺

体験内容:

○柿の皮むき

○干し柿作りの現場の見学



これまでの活動③

■ 調理実習〈柿のパイ〉

○良かった点…短時間で作れる / サクサク

○反省点…生地がだれた / 焦げ目が均一じゃない



素早く包む



卵黄を均一に塗る



これまでの活動④

■ 調理実習〈パウンドケーキ〉

- 良かった点…柿との相性が良かった
- 反省点…切りにくくてボロボロになった



粗熱をしっかりとってから切る



これまでの活動⑤

■ 調理実習〈ショートケーキ〉

○良かった点…見た目がきれい

○反省点…クリームがだれた / マリネ液が余った



クリームをかために作る / 甘くしてスポンジに使う



これまでの活動⑥

■ 調理実習〈ラッシー〉

○良かった点…簡単で美味しい

○反省点…柿がゴロゴロしすぎた / 甘くなかった



もっと細かくする / 加糖ヨーグルトを使用する



これまでの活動⑦

■ 調理実習〈柿のサラダ〉

- 良かった点…食感が良かった / 好き嫌い分けない
- 反省点…特になし



これまでの活動⑧

■ 調理実習〈グラタン〉

- 良かった点…柿の触感がよかった・美味しい
- 反省点…ほぼ具だけだった



ソースを増やす＋柿をつぶしたものを入れる

これまでの活動⑨

■販売促進資材

- キャラクターを制作
- 全国1位の栽培面積を誇る

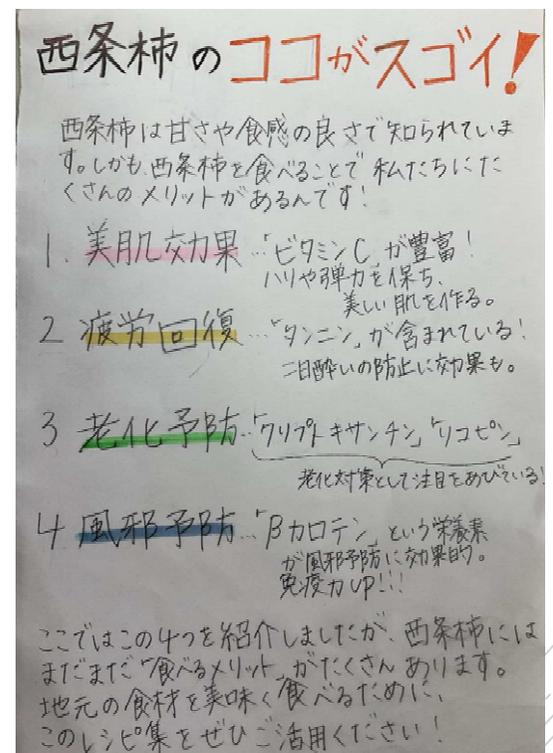
西条柿に注目！！



これまでの活動⑩

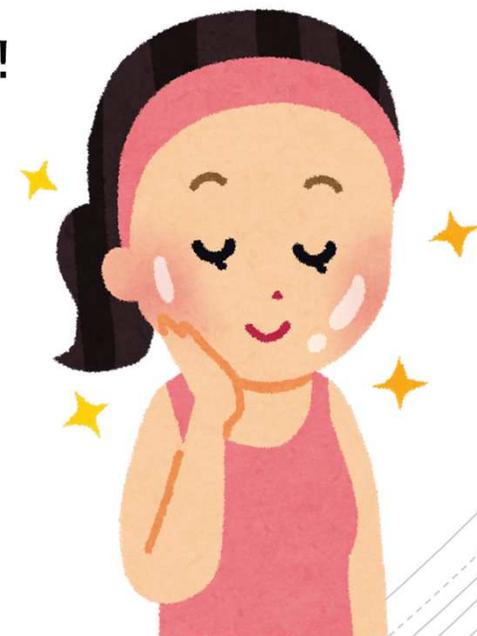
■販売促進資材

- 効果についての豆知識を入れた
- レシピも入れる
- 美味しく食べる方法を入れる



発見・気づき

- 柿には効果がたくさんある！
美肌効果・老化防止・風邪予防など
- 料理のレパートリーが豊富！
- 西条柿の歴史は長い
- 平田の西条柿は甘い



今後の課題

- 販売促進資材の工夫をする
- 販促資材をどこにどんな風に置いたらいいの
かを考える
- 柿を食べる人を増やす
- 柿のもっと簡単なアレンジを考える



謝辞

- JALまね 出雲地区本部 東部営農センター
センター長 西尾一俊様 小村隼人様
- 岡農産 岡舗潔様
- 島根県立大学 准教授 籠橋有紀子様
- おやつ工房Lukka 上代奈穂美様
- 柿壺株式会社 小松正嗣様

引用文献

○クックパッド

<https://cookpad.com/recipe/5424068>

<https://cookpad.com/recipe/6522831>

<https://cookpad.com/recipe/962432>

○キューピー

<https://www.kewpie.co.jp/recipes/recipe/QP00009434/>

○dancyu

https://dancyu.jp/recipe/2021_00005103.html

○Eレシピ

<https://erecipe.woman.excite.co.jp/detail/3ac3cdc953ab579992dc072d98ca4d1c.html>

ご清聴ありがとうございました