

10月6日

# 柿真っ盛りの奈良県 美吉野農園を訪ねました。



お邪魔した時は渋柿の収穫期。  
急な斜面での収穫作業は大変！  
こんな場所では農機具も入れられず、中腰での作業のつらさを体験しました。

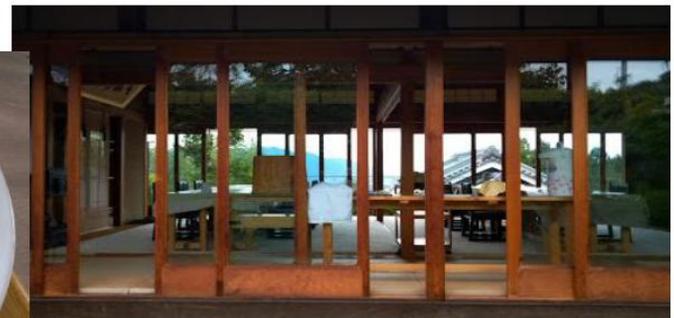
その後、各自が収穫した柿のへたの部分を食用アルコールに浸し柿の渋抜きをしました。



柿の葉寿司づくりも体験しました。  
自然の恵みをふんだんに使った料理を、紀州の山並みの見える部屋でいただきました。  
特に柿のてんぷらが好評でした(\*^^)v



## 産地の 思い



中山間地で暮らす農家は、近年の気候変動や人口減少・高齢化から大きな影響を受けています。  
農産物の不作、約三年も続くコロナ禍、世界的な情勢不安定や資材不足など、中山間農業の将来・継続に不安を感じています。

生育期間が長い果樹の栽培は自然災害のリスクが高く、その上いくつもの困難を抱えながら農業を守っている美吉野農園代表の王隠堂さんのお話に、改めて私たちの食の裏側にある問題に気づかされました。  
この次はあなたも一緒に。  
企画はニュースでお知らせしていきます。

私たちがこだわり続けてきたこと。  
それは地域農業の仲間と共にふるさとを守り、未来へ繋ぐこと。  
そのためには、私たちと共に汗を流してくれる若い力が必要です。しかし若者を留めておくだけのインフラの整備も遅れている中ではそれも大変なことです。  
けれどもこの時代にあえてオートマチックな生産ではなく手づくりでこだわることの理由や意義に共感してもらい、この地域の創生以来のこだわりを魅力と感じてもらうことが大切だと考えています。  
これからも新しい力と共に、安全、安心で美味しい食をお届けします。

主催：くずは地域活動委員会