

地域おこし協力隊 ひらた通信

執筆・デザイン・編集：酒田市地域おこし協力隊

内藤 ^{さよこ} 小容子【平田地域拠点】

『庄内SHIBUGAKI隊プロジェクト』のめざすもの

一昨年度に柿渋を試作するところから始まり、昨年度から本格始動した「庄内 SHIBUGAKI 隊プロジェクト」。改めて、その全体像とめざすものをご紹介します。

▼放置された柿：課題でもあり未利用資源でもある

柿は、古くから里地里山にある身近な植物で、重要な資源でした。特にここ庄内地方では特産品「庄内柿」の栽培が盛んです。しかし、栽培の過程で間引きされる実は利用されず廃棄されたり、管理しきれなくなった柿の実は収穫されず放置されたりしています。

放置柿は、ツキノワグマなどの野生動物が人里に降りてくる一因にもなりかねず、特に中山間地域では大きな課題になっていくと考えられます。管理できない柿の木は、致し方なく伐るという選択をとることも。しかしこうした柿は、利用されていないだけで、可能性を秘めた地域の資源とも考えられます。



豊かな自然の象徴でもあるツキノワグマ



放置される柿の実



柿の木に残るクマの爪痕

▼未利用資源の活用で持続可能な循環型地域社会へ！

そこで「庄内 SHIBUGAKI 隊プロジェクト」では、放置あるいは間引きされた柿の実を利用した柿渋づくりを核とした地域おこしを実践していきます。

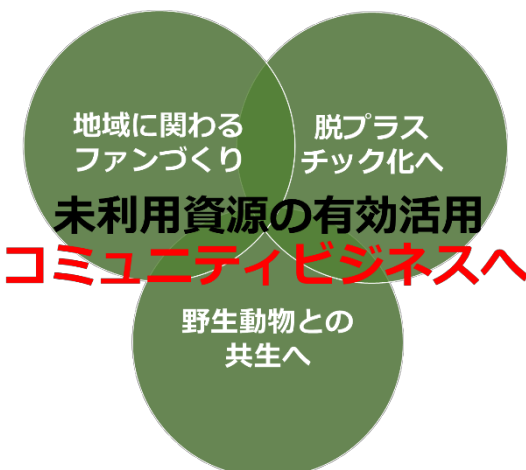
柿渋とは？

柿渋は、まだ青い柿の実は果汁を発酵させた液体で、防腐効果、防虫効果、防水効果がある優れたもの。天然の染料あるいは塗料として、布製品や革製品や紙などの染色、建具や内装などの塗装に用いられ、また食品添加物（清酒の清澄剤など）などとして、古くから利用されてきました。

近年では抗菌/抗ウイルス効果や消臭効果があることが注目を集めている柿渋。なんと新型コロナウイルスを不活性化するとの研究結果（2020/9/15 奈良県立医科大学発表）も出ています！防水効果のあるコーティング作用でプラスチックの代替品ともなりえるため、脱石油製品化という社会の動きの中で、古くて新しい素材として可能性を秘めているのではないのでしょうか。

プロジェクトでは、まずは昨年度に引き続き、東陽地区内の放置されている柿の木の位置情報を集めて地図化していくところから始めます。そして柿渋づくりやその新たな利用を考える過程においては、地区内外から参加者を募り、地域に関わるファンづくりにつなげることをめざします。また、脱石油製品化や脱プラスチック化への意識を高めることや、野生動物との共生へつながることも期待されます。

将来的には、地域の資源が循環することで地域の経済も循環するコミュニティビジネスをみなさんと一緒に実現させたいと考えています。よろしくお願いいたします！



ろか 昨年度に仕込んだ柿渋を濾過しました

4/27 に、昨年度にプロジェクトメンバーのみなさんが仕込んでくださった柿渋を濾過しました。(今回はそれほど多くの人手は必要なかったので、プロジェクトメンバーの一部で実施。)

昨年夏にまだ青い柿の実を収穫し、潰してひたひたの井戸水を加え、寒い時期になるまでかき混ぜ(庄内弁で“けも”し)続けることで、発酵させてきた柿渋。通常は年明け頃に果肉を濾過するのですが、私の復帰を待ってくださり、この時期に行いました。遅くなったものの、見た限りでは問題なく柿渋ができていますよ！

同じように仕込んだのに、容器によって色の濃さに差がでました。使った柿の木の個性が出たのでしょうか？おもしろい～。



同じように仕込んで
色の違いが！木の個性？

【予告】柿渋染め まずはやってみがの？

一昨年に仕込んだ柿渋は、東陽地区中野俣の看板を塗り替えたり、試験的にヨシの脱プラスチックストローを作るのに使ったりしてきました。

昨年仕込んだ分の柿渋も仕上がったので、ぜひもっとたくさんの方々に柿渋での染め物や柿渋の塗装を体験していただきたいと思っています。

例) 柿渋染めマスク



画像引用元

<https://www.jreastmall.com/shop/g/gSO80-100223020101/>

マスクを染めたり、木箱を塗ったり、アイデアはいろいろ！「まずはやってみがの？」という楽しい気持ちでやってみませんか？

6月中旬頃に実施する予定です。詳細が決まり次第、チラシなどでお知らせしますので、どうぞお楽しみに！

最上川のヨシを使った
脱プラスチックストロー
(柿渋でコーティング)



代掻き後から田植え前の間のひとときの輝き！

田んぼの水鏡をドローンで撮影

ヤマザクラの桜色と新緑の萌黄色もえぎいろが美しいモザイク模様を作っていたと思ったら、日に日に緑が濃くなり、あっという間に田植えの季節がやってきました。刻々と変化するこの地域の景色はどれもとても魅力的ですね！

代掻きが終わってから田植えをするまでのほんの数日間で、田んぼの水がまるで鏡のように輝く様子をドローンで撮影しました。後日、動画を公開予定です。こちらもお楽しみに！



三ツ方森の山焼き (4/29)

■さよぼーの想い(編集後記に代えて)

みなさんはゴールデンウィークをどう過ごされましたか？

私は4/29に秋田県由利本荘市の石沢という集落で行われた「三ツ方森の山焼き」を見学してきました。なんと300年の歴史を誇るこの山焼き。現在4世帯5人という非常に小さな集落ながら、20年前から外部からも人を呼んで伝統を維持しているそうです。山焼きによって良質なワラビが育ち、外部の人でも有料でワラビ採りができたり、京都の和菓子屋にワラビ粉を卸したりと、きちんと集落にお金が入る仕組みができています。平田でも参考になると思いました。

