



—みんなに教えたい！  
南越前町のコト—



秋になると今庄地区の山ぎわをオレンジ色に彩る長良柿は「今庄つるし柿」となり、特産品として出荷されています。今回は11月に入ると出荷される「今庄つるし柿」をご紹介します。

北国街道の宿場があった今庄で作られている今庄つるし柿は、「ひとつ食えば一里、三つ食えば三里歩ける」と言って昔から旅人によく知られてきました。

- 工程** \*収穫した柿の皮をむき、柿縄につるす。  
\*乾燥炉で薪を燃やし5～6日間、24時間体制で燻す。  
夜中にも燻製状態の確認を行い長年の経験で適度な温度を保ち燻製する。  
\*煙のすす汚れを落とす為、湯洗いをし、天日干し。  
\*人の手で柿を揉み種と実を外す種割りと呼ばれる作業を行う。この作業によって、甘く柔らかくなる。  
\*2回目の天日干し後、柿の形を整え紐に結んで出荷する。

生産者さんによって、多少工程が異なりますが、おおむね収穫から出荷までには10日～2週間ほどを要し、どの工程も1つ1つ手作業で行われていることは、昔から変わりません。

全国、干し柿を作っている産地は数多くありますが、燻して作るのは日本唯一であり、南越前町が全国に誇れる生産技術の一つです。ご友人や知人への贈り物やご自宅用にいかがでしょうか。

■問合せ (一社) 南越前町観光連盟 TEL 0778-47-3414

ゆるやかな地域での挑戦を応援する「まちみらいチャレンジ」が今年度もスタートし、公募で集まった5組8名の学生の活動が始まっています。活動の様子は、今後広報紙等で紹介します。

まちみらい  
チャレンジ  
2021  
Minamiechizen

学生活動レポート (昨年度参加者のその後)

まちみらいチャレンジ終了後、今年の4月に南越前町の今庄地区に移住しました。

大学4年生の私は、大学の講義をオンラインで受講し、卒業論文は南越前町でのヒアリング調査をもとに取り組んでいます。空いた時間には農作業のお手伝いをしたり、今庄駅の売店でアルバイトをしたり、住民の皆さんと楽しく交流して過ごしました。

南越前町で暮らす上で私が大切にしていることは、一緒に作業させてもらい、何気ない会話を通じて知らないことを教えていただくことです。初めは、話に出てくる言葉を理解できないことが多々ありましたが、恥ずかしがらずに質問をするよう心掛けました。少しずつ分かるようになり、生活を自分で作る面白さを実感できるようになりました。

地域の皆さんは、どんなに素朴な質問をしても快く教えてくださいます。例えば、見たことがない食材をいただいたときは「どうやって食べるとおいしいですか?」と聞くと、調理方法を的確に教えてくださいます。また、愛情込めて作られた野菜やそば、惣菜などのおすそ分けもたくさんいただき、私の食生活は豊かでした。

南越前町の暮らしを半年間じっくり味わい、人として大切なこと、生きていく上で大事にしていきたいことを学ぶことができました。私が南越前町にやってきて見つけた「だいすきな仲間と幸せに暮らす」という夢を実現するために、南越前町で得たものを大切に生きていきます。

(まちみらいチャレンジ2020参加者 岐阜大学4年 横井 瑚子)

■問合せ 観光まちづくり課 ☎ 0778-47-8013

