

地域づくり活動NPO事業助成事業 実績報告

事業区分 (5 — 203)

団体名	生かそう丹波の食グループ	代表者名	(職名) (氏名) 代表 岸 孝明
事業名	放置柿の有効活用--獣害対策とモったいない食資源利用のために--		

< 事業実施実績 >

年月日 定例は「月1回」 「毎〇曜日」等で記入	場所	参加者 一般 (スタッフ)	活動内容 (勉強会や定例会、講演会、イベントなどを幅広く記入) 講演会、イベント等はタイトル・講師・会場等を併記
2024年4月25日 (木)、5月14日 (火)	ヒロちゃん栗園で八百屋さん、調理室	第1回、4/25 : 9人 第2回 5/14 : 10人	柿ジャムは、2023年秋に収穫した柿の果皮、タネ等を除き加糖するなど前処理し冷凍保存したものを昨年解凍し、4月から13回(資料1)にわたり、グラニュー糖、ペクチン、クエン酸などを添加して、煮詰め仕上げ瓶詰めした。
5月23日(木)、 7/20(土)	5/23柏原福祉センター	5/23: 11人 7/20: 2人	5/23:令和6年度総会、別添資料2の通り、第1号から5号機案を討議。書面参加7人。7/20:県立丹波の森公苑(資料10)で柿ジャムの試食と販売。柿ジャム約40個販売。柿ジャムの作り方と柿の栄養価を示すチラシを配布(資料3)。
5月30日(木)、 6月11日(火)	ヒロちゃん栗園で八百屋さん、調理室	第3回、5/30:7人 第4回、6/11: 7人	5/30: 柿そのものの味の柿ジャム(プレーンという)を加工。酸味が強いことから、クエン酸添加を果肉の1.0%から0.8%に。6/11: シナモンを果肉の0.1%添加したシナモン味を加工。
6月27日(木)、 7月11日(木)	ヒロちゃん栗園で八百屋さん、調理室	第5回、6/27: 9人 第6回、7/11: 8人	6/27: ショウガ味の柿ジャムを加工。事業助成に採択されたことを報告し収支予算書を提示。7/11: プレーン柿ジャムの加工。残留種片の除去。保存期間中に遊離水を少なくするために、ペクチンを低糖度向けに変更。
7月25日(木)、 8月8日(木)	ヒロちゃん栗園で八百屋さん、調理室	第7回、7/25: 9人 第8回、8/8: 8人	7/25: シナモン味の柿ジャム加工。8/8: ショウガ味の柿ジャム加工。低糖度向けペクチンの添加量を1.0%から0.8%に下げる(柔らかくするため)。4月から7月までの参加者への手当を支給。
7月29日 (月)、8月5 日(月)	県立柏原高校、氷上西高校、氷上高校	7/29: 2人 8/5: 2人	7/29: 県立柏原高校の教頭先生と氷上西高校の校長先生に8/26柿ジャム作り講習会に生徒さんの参加を要請。8/5: 氷上高校の教員や校長先生に、8/26の講習会に生徒さんの参加を要請。募集チラシ(資料4)を持参。
8月22日(木)、 9月5日(木)	ヒロちゃん栗園で八百屋さん、調理室	第9回、8/22:5人 第10回、9/5: 8人	8/22: プレーン柿ジャムの加工。低糖度用ペクチンの添加量を0.8から0.9%に変更。微生物検査の結果、本年2月の検査と同様に、すべて陰性結果を提示(資料5)。9/5: シナモン味の柿ジャム加工。1回の加工で約100個作成。
9月19日(木)、 12月1日(日)	ヒロちゃん栗園で八百屋さん、調理室	第11回9/19:8人 第12回12/1: 15人	9/19: ショウガ味の柿ジャム加工。12/1: プレーンの柿ジャム加工。柿ジャム作りの講習を兼ねて、新聞広報を行った結果、新たに3名が参加。講習の目的のチラシ(資料3)を配布。参加目的は自分で作れるようになるため。
8月26日(月)、 11月4日(月)	8/26: 柏原福祉センター、11/4: 氷上文化センター	8/26: 7人 11/4: 7人	8/26: 夏休み中の高校生5人と柿ジャム作りの講習(資料3・12)。高校の食品加工科の生徒で、3種類の柿ジャムを作り、試食し、感想を交換。11/4: 休日、講習会。前回と同じ高校生5人が参加。クッキー用の柿ジャムを加工。
10月27日(日)、 2025年1月16日 (木)	10/27: 丹波の森公苑、1/16: ヒロちゃん栗園調理室	10/27: 4人 第13回1/16: 8人	10/27: 柿ジャムの試食と販売(資料11・約70個)。来客には、柿ジャムの作り方と本活動の意義を示すチラシを配布(資料3)。1/16: プレーンを加工。これまでの活動のまとめとして成果と展望を示した資料6を配布し説明。
2024年9月9日～ 10月30日交渉～ 2025年2月販売	丹波市内5か所の事務所や店舗	スタッフ2人	丹波市内のJA直売所、四季彩館、ヒロちゃん栗園で八百屋さん、氷上パーキング(高速)、おばあちゃんの里(道の駅)に、本活動を資料(資料3,7)で説明し3種類販売の了解を得た。配送と展示し10～2月の間に240個以上販売。
2024年8月8日、 2025年2月13日	8/8: ぬめぎと新井子ども食堂、2/13: 氷上高校	子ども数、人 2/2: 6人	8/8: ぬめぎ子どもふれあい食堂と新井子ども食堂へ柿ジャムを提供。柿提供等の協力を依頼(受取書・資料8)。2/13: 氷上高校の教員から講習に参加した生徒が課題研究で作成した柿ジャムクッキーの試食依頼うけ返答(資料13)。

< 効果と成果 >

一昨年は、柿の生育が大変よく豊作でした。したがって、多くの家庭から柿採取の要請がなされ、我々は精一杯、出来る限り収穫することに努めました。しかし要請に応じきれない状況もあり、柿を自ら採取して届けていただくこともありました。これは、新聞記事等で、もったいない精神と獣害対策のためという意義を広報していた成果だと思います。ところが昨年は、一転して全く柿の収穫はできませんでした。柿の専門機関の研究者に聞くと、このようなことはここ十数年来はなく、夏場の異常高温とカメムシの大量発生が主因だろうと言われました。そこで一昨年、大量に収穫し前処理して冷凍保存した柿を、昨年1月から徐々に解凍して柿ジャムに加工してきました。月に2回程度、昨年4月以後も本年1月まで、ボランティアの協力の下で、約800個の柿ジャムを製造しまし

た。その過程で、市販して買っていただける美味しくなめらかなもので、衛生的にも安全なものにすることを心がけました。自家の柿をジャムに加工する方法を習得していただく講習会を行い、同時に柿の栄養価が高いことや獣害対策にもなることを訴えました。市内の3校の高校生にも、柿ジャム作りとそのジャムを使ったお菓子などの開発も呼びかけました。これらの点は、いずれも実行でき、高校生との連携もでき、さらに広げ延ばしたいと思っています。

< 今後の展望 >

放置柿から柿ジャム加工を本年度は13回にわたって、出来上がりを見ながら、また試食意見を聞きながら行ってきた。ペクチンやクエン酸の種類や添加量について、放置柿を使つての条件が分かってきた。また、この柿ジャムを販売し買っている数から3種のうちどれがよくでも明らかになった。店舗販売数では、ブレーン：シナモン：ショウガは、3：1.5：1であり、今後の生産量の参考にする。賞味期限切れの売れ残りを少なくするために必要である。店舗販売の他に、各種のイベント販売もしてきたがこれらの販売能力に応じて生産量を調整することも必要であり、今後の課題である。

柿ジャム製造販売については、一定の体制が出来てきたが、柿の有効活用には、さらに多様な活用を考える必要がある。採取した柿をそのままの形で子ども食堂や老健施設などに届ける。柿ジャムをクッキーや菓子パンなどの材料として活用してもらう。柿羊羹など柿ベ - ストの状態での活用。柿の果皮を粉末化しての活用 生ガキのスライスか柿チップスなど。そして加工可能なものから着手し、多様な製品化の検討が必要である。今後できるだけ、多くの放置柿を処理できるように、収穫から加工、販売と開発までの永続的な体制確立の検討が必要である。

< 収支決算書 > (収入)

項 目	金 額 (円)
地域づくり活動NPO事業助成金	2 8 0 , 0 0 0
事業収入等	1 9 0 , 2 3 7
合 計	4 7 0 , 2 3 7

(支出)

区分	項 目	金 額 (円)	左のうち 助成対象金額 (円)
直 接 経 費	食品原材料費	2 2 , 0 7 3	2 2 , 0 7 3
	食品加工器材費	1 1 7 , 1 6 8	1 1 7 , 1 6 8
	食品加工認定調理室使用料	4 5 , 4 1 2	4 5 , 4 1 2
	その他 (食品加工者への手当費等)	1 7 5 , 0 0 0	9 5 , 3 4 7
	小 計	3 5 9 , 6 5 3	2 8 0 , 0 0 0
間接経費 (一般管理費)		1 1 0 , 5 8 4	0
合 計		4 7 0 , 2 3 7	2 8 0 , 0 0 0