

地域づくり活動NPO事業助成事業 実績報告

事業区分 (5 1)

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 <small>定例は「月1回」 「毎○曜日」等で記入</small>	場所	参加者 <small>一般 (スタッフ)</small>	活動内容 <small>(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</small>
柿採取日10/20, 11/2, 17, 20, 24, 12/15, 16	丹波市市島町、氷上町、春日町、青垣町、山南町、柏原町。	各回ボランティア(一般)2~4人 各回スタッフ1~2名	本年は柿の大豊作で、多くの柿の提供者から連絡を受け2~4人でカーナビを頼りに現地にたどり着き、高枝ばさみで採取。1コンテナ25~30Kg で2~4杯採取。
柿採取日10/14, 19, 11/10	丹波篠山市西谷、長安寺、中野、真南条、畑	各回一般2~4名 スタッフ1~2名	1軒に柿の木が2~5本あり、1~2時間採取。1日で2~4軒。運搬した柿は、獣害から守るため網で囲いを作った置き場に積む。軟化が進むため早い前処理が必要。
柿加工日(前処理)11/1, 8, 12, 15, 18, 22, 29	丹波市柏原町、社会福祉センター(木の根センター)	各回一般3~7名 スタッフ3~5名	前処理は、かたい柿は皮むき器で、軟化したものは包丁で皮をむき、タネとヘタを取り四つ切にして上白糖を果肉の15%加え混ぜ - 20 以下で冷凍保存。
柿加工日(前処理)12/3, 6, 10, 13, 17, 20	丹波市柏原町、社会福祉センター(使用料免除)	各回一般3~7名 スタッフ3~5名	豊作でたくさん収穫した柿をまずは前処理。毎回約8名で、約18kg を冷凍保存。13回実施。12/13は高校生4名が参加。翌年1月からジャムに加工。
柿加工日(柿ジャム作り)1/30, 2/20, 28	丹波市氷上町、ヒロちゃん栗園と氷上高校食品加工科	各回一般3~7名 スタッフ3~5名	冷凍保存した柿を解凍しミキサーにかけ、上白糖、ペクチン、クエン酸を加え煮詰め瓶詰め。シナモンやショウガ粉末添加と未添加の3種類で4月から販売。
打ち合わせ会9/2, 10/29, 1/20	丹波市柏原町、社会福祉センター(木の根センター)	スタッフ3名	9/2: 今後の実施計画の検討。10/29: きらめきワークでの依頼内容の話し合い。1/20: 氷上高校の校長先生と高校でのジャム加工実習の打ち合わせ。
講師の講習会7/24, 講習会10/4, 12/11	丹波市柏原町、社会福祉センター(木の根センター)	7/24, 0名、10/4, 13名、12/11, 19名、スタッフ全て5名	兵庫県食品産業協会から派遣していただいた日本調理製菓専門学校の講師による柿ジャム、羊かん、パートドフリュウイの作り方の指導を受ける。
柿提供者にお礼、2/24, 25, 28。	2/24, 25 柏原町、2/28 春日町、市島町	スタッフ1名	柿提供者を訪問しお礼と、手渡したレジメに書いた柿の素晴らしい栄養価とジャムや羊かんの作り方(別紙)の説明。また活動の意義と活動への参加呼びかけ。
柿羊かん試作日1/15, 2/16	丹波市柏原町、社会福祉センター(木の根センター)	一般3名 スタッフ3名	柿羊かんは、水、寒天、上白糖と冷凍柿からの柿ペーストから作成。糖度を変えて3種作り、充填機で金色袋に詰め、ヒートシーラーで閉じる。試作後販売予定。

< 効果と成果 >

本年はクマの出没が全国でも兵庫県でも大きな関心事となり、その上、本年は柿が大豊作で、柿の木のある家で早く柿を処理したいという要望から、放置柿の提供者から多く電話が入り、できる限りの対応をした。また、自家の柿を採取して、我々の家まで持参する提供者も多くあった。しかし自作した柿置き場に積み上げたが、軟化が進むために前処理の方も急がねばならず、また限界もあり柿採取の要望に応じきれない時もあった。柿採取の回数も、前処理回数も予定より増やし、11月は同時進行で進めざるを得ず、高齢者などのボランティア

の協力を多く得てフル回転した。事前に交渉していた障がい者就労支援施設(きらめきワーク)が前処理を11月～12月に協力いただけたのはタイムリーであった。前処理した柿は、きらめきワークが約60kg、当会独自では約200kgで合計約260kg。年明けからは、冷凍柿のジャム加工を進めてきた、昨年来の加工方法(別紙)を引継ぎ、シナモン味とショウガ味、なにも添加しないプレーンの3種類を作成したので、4月から昨年同様に丹波市内5店舗で販売予定。また柿羊かん作成に関する機器など資材をそろえて試作を重ねた。近く販売予定。

<今後の展望>

1. 昨年度(2024年10～12月)は、柿の収穫がなかったが、本年度(2025年10～12月)は柿の大豊作で、収穫に大きな波があることを経験したので、柿加工を安定的に継続するためにどのような体制が必要か、検討せねばならない。今年度は多く冷凍保存しており、次年度不作なら対応できるが、平年作の場合ジャム加工は続け、新しく収穫した柿は、そのままの形で子ども食堂、高齢者の施設、障がい者施設、学校給食などに届けるなどの方策を考える必要がある。
2. 活動を継続するためには、常時協力していただける協力者を確保するとともに、ボランティア協力者も必要とする。その場合、講習会や講演会を開催することで何名かの協力者が得られることが分かったので、このような会を適切な時期に何回か開催することを企画したい。
3. 今年度は柿の大豊作で、収穫と前処理に多くの時間を使い、獣害対策に足りうる体制の構築や、地方自治体や被害を受けている各自治会などとの話し合いが持てなかった。今後根本的な解決策として必要である。

<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	450,000
事業収入等	240,028
合 計	690,028

(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	31,769	31,769
	食品加工機器	171,605	100,000
	食品加工認定調理室使用料	13,937	13,937
	その他(食品加工者への手当費等)	284,710	200,000
	小 計	502,021	345,706
	間接経費(一般管理費)	188,007	104,294
	合 計	690,028	450,000