



雲然柿
 この土地でしか育たないと言われる「雲然柿」は、雲然地区の約7割の家々に植えられているとか。昔からおいしいと評判の柿です。柿漬けに使用され、特徴である強い渋みと塩の作用で、漬け物が二層美味しくなります。

地域の味で 特産品づくり

雲然柿漬物味究会

「地元之宝「雲然柿」で漬けた柿漬けを特産品に」

雲沢運営体高橋会長の呼びかけに集まった皆さんが「雲然柿漬物味究会」(会員は現在8人)として活動しています。

「以前は自宅の柿の木の実は全部取って、知人に分けたり、柿漬けに使ったりしたが、今は手が回らなくなって。冬になっ

ても実がついているのを残念に思っていた」(藤原フミ子さん)

「秋に田んぼが終わって、今度は柿を収穫。売りに行ったり、柿漬けに使ったり。収穫は手間の係る作業だったが、冬を迎える前の作業として当たり前だった」(林崎清子さん)

お話を聞いたお二人は、湯ざわしをして渋を抜いて食べた思い出など、かつては暮らしの中あった特色ある地元の味覚を守りたいと、会員の方が呼びかけに参加したと言います。

活動を始めた昨年、各家庭の柿漬けを持ち寄っての試食会を開催。試食会に寄せられた様々な意見を参考に、皆さん好みに合うような漬け物の味を研究してきました。

目指す味になるよう、今年は漬け込む大根の選定から、その収穫時期まで、会



雲然柿漬物味究会の皆さん
お話を伺った林崎さん(前列右)藤原さん(前列左から2番目)



員の皆さんが話し合い決定。「おいしい柿漬け」作りに積極的に取り組んでいます。

「地元の祭りにも試食に出したが、その時「懐かしい味がした」「おいしかった」と声をかけてもらった。また皆さんに食べてもらいたいと励みになった」。「柿漬けをおいしく漬け、食べてもらうために、研究の課題が出てきた」「事業となれば初めてのことに不安もあるが、助言ももらいながら、会のみんなで取り組んで行きたい」と、お二人は話します。

「昔からの伝統食を伝えていくため、おいしい柿漬けを作っていきたい」と思いは一つ。がんばっている雲然柿漬物味究会の皆さんでした。

写真提供/榎阪促

「信頼 協同 元気」



雲沢地域が
元気である
地域を目指す

雲沢地域運営体
高橋惣十郎会長

雲沢地域運営体は「共同、信頼、元気」の旗印を掲げ活動を進めます。

活動方法は様々あると思いますが、一つの方法として人々の交流を通して、元気な地域を作り上げていきたいと思っています。

先人が残した自然環境、歴史的场所、建物や行事等の保存保持に務め、その成り立ちに感心を深め、次の世代に伝えていく活動にも力を入れていきたい。

そのために我が地域の次世代を担う人々と共に起業を興し、夢を描き、その実現のために、この機会を逃さず役員共々行動したい。そのことが元気のある、元気の出る雲沢地域となると信じています。皆さんこのチャンスを活かしましょう。