

# 2016 干し柿シンポジウム in TOYAMA

干し柿生産の継承、柿の多様な活用、地域おこし、温暖化対策



吉水友香 画

**日時：10月2日（日）午前10時30分～午後5時00分**

**場所：となみ散居村ミュージアム（富山県砺波市）**

〒939-1368 富山県砺波市太郎丸 80 番地 ☎0763-34-7180

**入場無料**

**シンポジウム資料：実費 500 円で頒布します。**

**主催：2016 干し柿シンポジウム in TOYAMA 実行委員会**

**共催：富山干し柿出荷組合連合会，美味技術学会，タイワ精機(株)，兼八産業(株)，日本海調温(株)，富山県農村医学研究会，となみ散居村ミュージアム**

**後援団体：富山県，南砺市，JA なんと，JA 福光，富山県立大学，南砺市観光協会，**

**砺波カイニョ倶楽部，菜園レストラン 薪の音，農家レストラン 大門，なやかふえ，**

**北日本新聞社，北陸中日新聞社，読売新聞北陸支社，NPO 富山湾を愛する会，**

**美濃加茂市，堂上蜂屋柿振興会，JA 羽茂，富山県花卉球根農業協同組合，**

**今庄特産柿振興会，**

**関連する展示会が同会場で開催されます。是非，ご覧ください**

**(9月20日～10月2日，但し9月28日は休館日)**



北陸新幹線新高岡駅からJR城端線で17分⇒砺波駅南口⇒タクシー5分  
あいの風とやま鉄道高岡駅からJR城端線で20分⇒砺波駅南口⇒徒歩20分  
車の場合：北陸自動車道，砺波インターから5分

参加申込・問合せ先：実行委員会（林 節男，[sehaya2529@yahoo.co.jp](mailto:sehaya2529@yahoo.co.jp)  
〒939-0341 富山県射水市三ヶ 2529-1 携帯 080 3743 9750，FAX 0766 56 4810）

# 2016 干し柿シンポジウム in TOYAMA の趣旨とタイムスケジュール

## 開催趣旨:

日本各地の干し柿生産地では、生産者の高齢化と生産戸数の減少により、何れも生産技術の継承が大きな課題になっている。また、近年の気候変動の一つである収穫から乾燥時期の高温・多雨により、カビが発生するなど品質に影響が及んでいる。一方で、伝統的な「和食」が世界遺産として認定され、学校教育においても、地域の食材を生かした「食育」が重要視され、実施されている。

本シンポジウムでは、持続的な干し柿生産をめざして、今日における課題を、各方面から話題提供して頂き、討議した結果を、生産者、地域行政、流通業者、消費者に届けることを目的とする。

## 干し柿生産の継承、柿の多様な活用、地域おこし、温暖化対策

## タイムスケジュール:

10:30~

開会宣言 相本芳彦 (フリーアナウンサー シンポジウム全体の司会進行を務めます)

開会挨拶 高井芳樹 (実行委員会 タイワ精機(株)会長)

来賓あいさつ

シンポジウムの趣旨と進行について 林 節男 (実行委員会 元富山県立大学短大部)

11:00~12:30

### セッション1: 干し柿生産の現状と継承および気候への対応

◎仲筋英生 (富山干し柿出荷組合連合会会長) 題目「富山の干し柿生産に50年余り関わって」

原 敏雄 (兼八産業(株)会長) 題目「全国各地の干し柿生産地に機械を届けて」

岡田 宗 (気象情報通信(株)調査役 気象予報士) 題目「温暖化傾向と晩秋の気候」

金山正尚 (南砺市土生新 干し柿生産者) 題目「天日と医王おろしを活用した干し柿作り」

窪田謙治 (南砺市高宮 干し柿指導者), 福光東部・南部小学校の教諭・児童

題目「20年間余り、児童たちに干し柿生産を伝え、児童たちが学んだこと」

林 節男 (元富山県立大学短大部) 題目「日本と東アジアの気象条件と干し柿生産を調査・視察して」  
質疑応答

12:40~13:30

**昼食+交流** (弁当の注文は、下記の林まで。)

13:40~15:00

### セッション2: となみ野の人と自然と生業

◎勝野那嘉子 (岐阜大学助教, 美味技術学会員) 題目「干し柿の成分変化と美味しさ」

天野一男 (砺波カイニョ倶楽部事務局長) 題目「散居村の人, 景観, 資源」

太田浩史 (南砺市大窪 大福寺住職) 題目「福島県南相馬の天保飢饉を救った富山柿 -文書報告-」

大浦栄次 (富山県農村医学研究所) 題目「干し柿生産作業における事故とその対策」

質疑応答

15:20~16:30

### セッション3: 地域おこしと柿の多様な活用における

◎今井敬潤 (岐阜女子大学非常勤講師) 題目「柿の栄養成分と柿渋などの多面的な利用」

坂井智子 (南砺市大塚 かつらぎファーム) 題目「若手女性のコラボによる干し柿チョコレート作り」

山本誠一 (南砺市野口 薪の音代表) 題目「干し柿を2次加工してアイスクリーム, 高級和菓子へ」

林 節男 (元富山県立大学短大部) 題目「柿渋染めの試行と可能性」実物とポスターの掲示

質疑応答

16:40~17:00

まとめと閉会挨拶 仲筋英生 (実行委員会 富山干し柿出荷組合連合会会長)

17:30~

**夕食交流会** (会場近くの「農家レストラン」 「あずま立ちの家屋で伝承料理」定員40名, 参加費 3,000円)

**干し柿の図書販売:** 美味技術学会選書⑩ 林 節男著「美味しい干し柿生産とその事例」 1,000円+税

昼食(800円)の注文, および夕食交流会への参加については, 下記の林までお問い合わせください。

参加申込・問合せ先: 実行委員会 (林 節男, [sehaya2529@yahoo.co.jp](mailto:sehaya2529@yahoo.co.jp))

〒939-0341 富山県射水市三ヶ 2529-1 携帯 080 3743 9750, FAX 0766 56 4810)