

平成 25 年 3 月 20 日

新刊選書のご案内  
— 「美味しい干し柿生産とその事例」 林 節男 著 —

本書は、美味しい干し柿生産の基本と日本・東アジア各地の生産事例を紹介したものです。

【目 次】

第 1 章 緒論 “干し柿とは、こんなもの”

(1) 「干し柿」とは、こんなもの

- 1) 日本における柿と干し柿の由来、歴史
- 2) 台湾と中国における干し柿の歴史、柿と健康・食事療法

第 2 章 干し柿加工に関する研究

- (1) 干し柿加工の現状 と問題点の整理
- (2) 乾燥速度特性
- (3) 乾燥過程における変色
- (4) 乾燥過程における 2 次表皮とその検知
- (5) 手もみの機械化
- (6) 温・湿度制御型の干し柿乾燥庫の実用化試験
- (7) 干し柿の品質保持に関する試験

第 3 章 干し柿の生産地を訪ねて—東アジアと日本各地の干し柿生産—

東アジアの干し柿生産地の様子

台湾・嘉義県番路郷、韓国・Sanju(尚州)、Wanju(干柿村)、Yongdon(永同)、中国・山東省青州市

日本の干し柿生産地の様子

長野県飯田市(市田柿)、岐阜県美濃加茂市(堂上蜂屋柿)、京都府宇治田原町(鶴の子柿)、山梨県甲州市松里(甲州百目)、和歌山県かつらぎ町(四郷串柿)、福井県南越前町・今庄地区(燻し柿)、石川県志賀町(最勝柿)、山形県上山市(庄内柿) 果樹園直売店、宮城県丸森町(蜂屋柿) 都市民との交流・直売店、鳥取県八頭町(西条柿)、花御所柿、富山県南砺市(富山干柿)

第 4 章 干し柿の未来と今後の課題

干し柿生産にみる “農” の「近代化技術」と「未来の技術」



定 価 ¥1,400 (税別)  
会員価格 ¥1,200 (税別)  
(A5 全 166 頁、写真はオールカラー)

### 【著者の挨拶】

著者は1984年頃から、富山県南砺市の干し柿生産農家に導入された電気制御式乾燥庫の実用化試験に当たり、柿乾燥の実験的研究と共に、多くの生産農家や農業団体などの温かいご支援を受けて、日本各地と東アジアの干し柿生産の事例を調査・視察してきました。各地の生産地では後継者不足など継承が厳しい状況にあります。一方、干し柿の自然食品としての栄養が見直され、生産地の小学校では、干し柿加工体験なども取り込まれる明るい話題もあります。2月に富山で開催した「美味な干し柿生産」展示会でも干し柿ファンが来場し、地元3新聞に報道されました。

美味技術学会の創始者、山下律也京都大学名誉教授からの温かい推薦と学会編集幹事の毛利建太郎先生のご支援を得て選書にまとめることが出来ました。この拙著を機会に、さらに未来に向けて、皆様と一緒に、美味な干し柿生産の継承について、発信して行ければ幸いです。

林 節男 (はやし せつお) ;

1947年石川県金沢市生まれ。富山大学大学院修了後、富山県立技術短期大学に勤務。1990年論文「柿乾燥に関する実験的研究」により、京都大学・農学博士。1990年富山県立大学短期大学部に勤務、現在富山県立大学 非常勤講師。

### 【推薦者：美味技術学会 後藤清和会長（岐阜大学 教授）】

林先生が、干し柿の乾燥や加工条件を種々設定し、作業能率や「色合い」、「歯ごたえ」など「干し柿」の品質を総合的に追求されました。乾燥を中心とした工程が最も重要であるようです。生産組合や農業改良普及所を中心にこれらの知見を体系的に地域で徹底させることによって、「干し柿」の品質を安定させることができます。本選書により、伝統が育んできた素晴らしい食品を見直して、日本の文化として守り伝えていく道筋ができたものと思います。高齢化、担い手不足など、農村に明るい話題が乏しい現在、その活性化のために、伝統や文化の香りが高い「干し柿」に一役買ってもらうのはいかがでしょう。

なお、この選書は「美味技術研究会」から「美味技術学会」に改称後、学会として最初に出版されるものです。偶然ではありますが、私にとって最高の「美味」である「干し柿」についての「美味技術」が取り上げられましたことを密かに大変嬉しく思っております。林先生に心より感謝申し上げるとともに、多くの方にお読みいただくことを期待する次第です。

### 【ご注文方法】

e-mail もしくは FAX で、美味技術学会 事務局にご注文ください。(選書送料無料、代金郵便振込の場合は振込み手数料無料。)

美味技術学会 事務局：〒739-8602 広島県東広島市西条西本町 2-30

TEL&FAX 082-424-5364

e-mail [bimi@nifty.com](mailto:bimi@nifty.com)

URL <http://homepage3.nifty.com/bimi/>