



産 官 学

連携で挑む

柿酢プロジェクト

柿の県別生産量(平成16年産)

全国順位 (t)					シェア (%)	全国の生産量 (t)
1位	2位	3位	4位	5位		
和歌山県 52,100	奈良県 26,400	福岡県 17,500	岐阜県 14,700	福島県 13,500	22.4	232,500

(農林水産統計)

地元では、身体によいと評判になっていた「柿酢」。今回、県と県立医大、農協、酢メーカーが連携して、飲用モニター調査を実施した。特産品の柿を軸に、産業の振興、地域の健康増進など、新たな可能性に挑戦している。

官

様々なプロの知恵を結集して、和歌山ブランドをブラッシュアップ。

「体にいい」を、確かな付加価値へ。

和歌山県の特産品のひとつ、柿からつくられる「柿酢」は、カリウムやポリフェノールを豊富に含む健康食品。昨今のお酢ブームにも後押しされ、健康維持のために飲用する人も多い。その効用を医学的に確認できれば、需要拡大、産業振興につながる。そこで県では、県立医科大学と造酢メーカーなどに協力を依頼し、実際の飲用によるモニター調査を実施した。特産品にさらなる付加価値をもたらすための、新たな取り組みだ。

「柿といえば、和歌山」—ブランド力向上への挑戦。

柿生産をめぐっては、生産者の高齢化や価格の低迷など、厳しい状況があるのも事実。県や農協、生産者が協力し、柿酢をはじめとする加工品での活用に力を入れているのはそのためだ。魅力ある加工品は産業全体を活性化するだけでなく、高齢化への対応として、手間がかからず低いコストで生産できる加工用果実の栽培や、規格外果実の有効利用につながる。様々な機関が協力し、さらなるブラッシュアップをはかりながら、「柿といえば、和歌山」のブランド力向上に向けた挑戦は続く。

調査をきっかけに、健康への意識づくりも。

「大切なのは、より重大な病気を予防することです。血圧を下げることによってリスクを減らせる病気もありますから」。有田教授はそう話す。「和歌山県も高齢化が進んでいますが、食事や生活習慣を見直すことで、年をとっても元気でいい人生を送れる可能性が広がります」。もちろん、柿酢を飲むことで直接病気を予防できるわけではなく、また他メーカーの柿酢での調査も必要だが、柿酢が食生活改善のきっかけになれば、という。さらに、調査を通して人々の生活と医療機関の接点が生まれることも重要だ。「健康な暮らしの促進は、私たちにとって重要なテーマ。その意味でも、このような調査を継続していけたら、と思っています」。

※腎機能に不安がある場合は、カリウムの過剰摂取に注意が必要です。



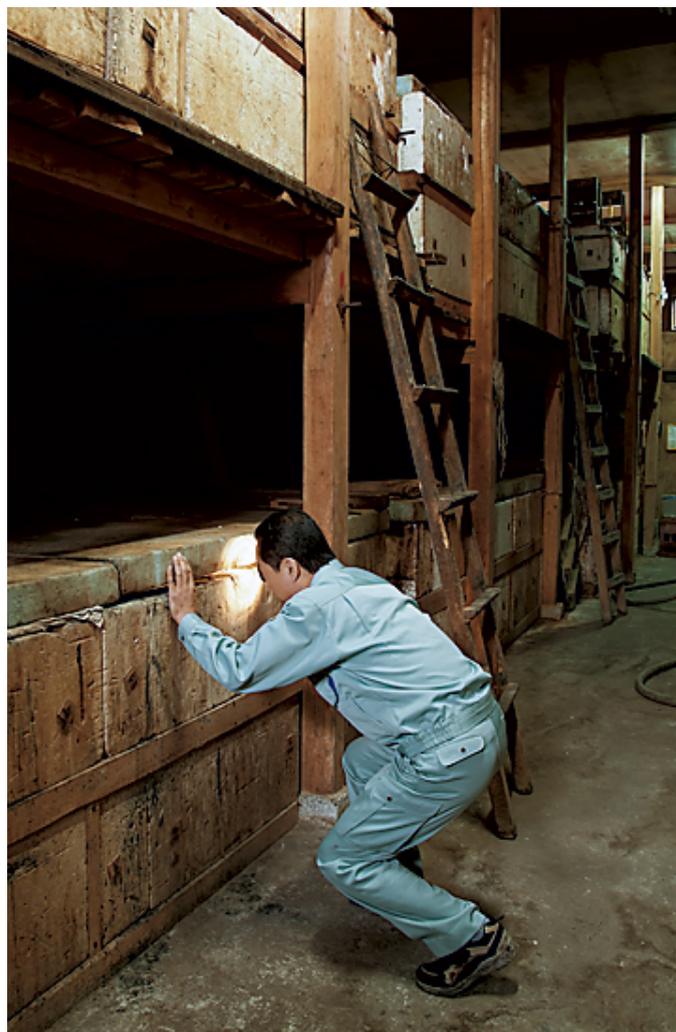
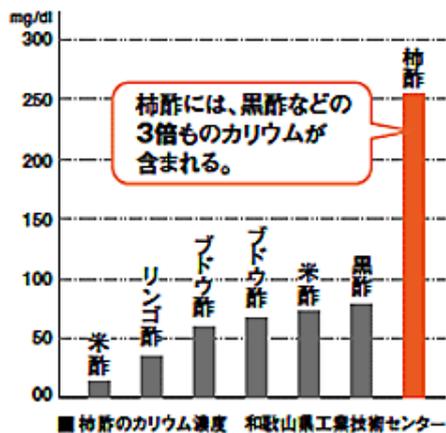


モニター調査を、地域の活性化、健康づくりの第一歩に。

和歌山県立医科大学 保健看護学部長
有田 幹雄さん

8週間の調査で、様々な変化が。

「血圧を下げる要因には様々ありますが、そのひとつがカリウム。柿酢には、黒酢の約3倍のカリウムが含まれています。今回の調査では、モニターから様々な反応が得られました」。そう語るのは、調査を行った和歌山県立医科大学の有田教授。94人の対象者に、8週間、毎日20ミリリットルずつ飲用してもらった。その中でも、最高血圧130以上、最低血圧85以上と、比較的血圧の高い39人に、最高血圧が7、最低血圧が4下がるという変化が見られた。血圧が下がったことには調査を受けることによる意識の変化など複合的な要因が考えられるが、モニターからは他にも体重が減った、便通がよくなった、などの声もあがったという。



発酵中のお酢はとてもデリケート。少しの温度変化でも影響するので、中を確認するのは、ほんの数センチの隙間から、慎重に。



「規格外」から生まれた特産品が、地域を元気にする。

ゼロからの試行錯誤、3年の時を経て完成。

今回のモニター調査に協力した造酢メーカーにも話を聞いた。「本格的に柿酢づくりを始めたのは約20年前。県の農協から、規格外の柿の活用法として開発してほしい、とお話をいただいたことがきっかけでした」。戦争中に、米などの代替材料として地元産の柿を酢にした記録はあったが、味にこだわる現代の柿酢づくりはゼロからのスタートだった。果汁を酵母菌で発酵させ、いったん酒にした後、酢酸菌を加えてさらに発酵させるのが酢づくりの工程だが、かんきつ類などと違い、柿は果汁を取り出しにくく、腐敗しやすい。「最適な菌の組み合わせと発酵の環境を試行錯誤し、完成までに3年かかりました」。

柿生産と二人三脚で、地域の活性化を。

「規格外の柿を有効活用する、という原点は今も同じ。ですから、年によっては原料の確保が難しいなど、解決していかなければならない面もあります」。柿の作柄や市場価格によっては仕込みのできない年もあるという。その意味で、柿酢づくりはどこまでも柿生産と二人三脚だ。けれど、今回の調査で得たものも大きい。「こうした産官学の共同作業は初めての経験でしたが、まったく違う視点からの意見をたくさん聞くことができ、勉強になりました」。柿生産は、和歌山県北部地域の重要な産業のひとつ。「果実と加工品と、互いの相乗効果で、地元の産業全体の活性化につながれば、と思っています」。



造酢メーカー 代表取締役
田村 章弘さん