

宇治田原特産 鶴の子柿の「柿酢プロジェクト」の支援

京都府の南部に位置する宇治田原町は宇治茶の産地として有名ですが、町内で栽培されている渋柿(鶴の子柿)から作られる干し柿も、古老柿(ころがき)として古くから特産品となっています。この古老柿の原料に不向きな規格外の鶴の子柿を有効利用し、新たな特産品とする「柿酢プロジェクト」が3年前に始動しました。町の依頼により宇治田原むく福祉会で柿酢を製造することになり、当センターの食品・バイオ担当が柿酢製造の当初から技術支援を行っています。

支援のきっかけ

むく福祉会には、当時調理施設は有りましたが、柿酢製造を行えるような製造設備はなく、新たに製造施設を整備することになりました。また、柿酢製造には国税庁のもろみ製造免許が必要なこともあり、施設整備ともろみ製造免許の取得にあたり、京都府山城広域振興局を通じて当センターに技術支援の依頼がありました。

柿酢はお酒ではありませんが、製造する工程で一旦アルコールを作るため、製造免許が必要となります。また、醸造に必要な酵母は製造免許がないと販売してもらえません。そこで、先ず製造免許の申請を平成24年の春に行いました。しかし、醸造経験のない施設での免許取得は難しく、免許が交付されたのは秋、柿酢の仕込みが始まる直前で、何とかその年の仕込みに間に合わせることができました。

柿酢製造の技術サポート

こうして、1年目の柿酢の仕込みが始まりましたが、全て初めての作業のため、いろいろな問題が発生しました。当初、もろみの発酵には、町内の自家消費用に製造されていた方法を参考に原料の柿に付着している酵母等による自然発酵を考えていましたが、この方法では安定してアルコール発酵を行うことは難しいため、日本醸造協会から醸造用酵母の購入を勧め、ワイン用酵母を使用することになりました。また、熟成1ヶ月で「おり」が樽の3分の1まで溜まり、おり引き剤を工夫したりと、問題を一つ一つクリアしながら、1年後の秋に柿酢が完成しました。柿は1年に1回、秋しか収穫できませんので、製造も1年に1回だけとなります。柿の成分はその年の気候等により違ってきますので、2年目にはまた違う問題が、3年目となった今年も新たな問題が発生しています。当センターでは、これらの解決のためにアドバイスをし、現在3年目の柿酢が樽の中で発酵中です。



柿酢の原料は熟した鶴の子柿100%で水を加えることもありません。こうして出来上がった柿酢は、町内の委託販売店や

自社で販売しています。現在の生産量は未だ少ないため、その年に完成した柿酢はその年に完売してしまいます。今後は設備を拡大して生産量を増やし、2年もの3年もの柿酢も作りたいと意欲的です。また、柿酢を利用したレシピも地元のレストラン等の協力を得て研究中で、町の新たな特産品となるよう励んでおられます。



産業廃棄物3R事業の共同研究

平成26年度から、柿酢の製造過程で出る絞り粕の有効活用として、絞り粕を乾燥、加工して商品化するという事業に取り組み、3R事業センターの「京都府産業廃棄物発生抑制等促進事業」補助金を獲得しました。絞り粕には食物繊維やポリフェノールが多く含まれており、当センターも絞り粕やサンプル品の成分分析を担当しています。また、補助金獲得のための資料やブレゼンのアドバイスなどの支援を行っています。

社会福祉法人宇治田原むく福祉会 障害福祉サービスセンター「うじたわら」



<http://www.mukumuku.jp/index.html>

所在地/〒610-0253 京都府綴喜郡宇治田原町賛田船戸38番地1
電話/0774-88-6969
ファクシミリ/0774-88-5846

事業内容/多機能型指定障害福祉サービス事業所として、知的・身体・精神の障害をお持ちの方を対象に「就労継続支援B型事業」「生活介護事業」「日中一時支援事業」等を行っています。

お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当 TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497 E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp