

串柿業の事物連関の変容 その①

-氷見市久目地域の串柿業の歴史整理-

正会員	○北島	陽貴*1	正会員	今泉	優希*5	
正会員		栗原	稜*2	正会員	重山	隼人*1
正会員		藪谷	祐介*3	準会員	梶田	美結*6
正会員		有原	千尋*4			

生業	地域づくり	資源
小屋	富山県	冬仕事

1. 研究の背景と目的

本研究で対象とする富山県氷見市久目地域(以下、久目地域)では、農閑期を利用した様々な生業が行われてきた。その中には約200年前から家業として受け継がれ、地域の特産として親しまれてきた串柿(図1)業がある。以前は柿つり小屋(図2)と呼ばれる壁のない風通しの良い干し場が点在し、たくさんの柿が干される景観が見られ、最大で200軒ほどの農家が串柿業を営んでいた。しかし現在、串柿を生産する農家は著しく減少し、柿畑や柿つり小屋は使われず放置され、景観への影響も懸念されている。地域づくり団体においても串柿が久目地域の特産として親しまれ続けるため、また柿という資源を活用するための取り組みの発案が求められている。

そこで、今後の柿を用いた地域づくりに向けた有用な知見を資料化することを目的とし、久目地域の串柿業の成り立ちと変容を年表と事物連関図にまとめる。事物連関図は串柿業に関わるモノ・コト・ヒトの関係を表現するものであり、今後の柿を用いた地域づくりにおいて、新たな取り組みが介入する余地を探るための一助になると考える。本研究は2編で構成され、本編では串柿業の歴史を年表で整理する。

2. 研究方法

2-1. 研究対象

氷見市は富山県の西端に位置し(図3)、面積230.54km²、人口44,298人(2020年)で、富山湾での漁業・水産業が栄えた市である。またそれ以外にも稲作やそれに伴う菓工品、鏡磨など様々な生業が行われてきた。

久目地域は氷見市の西南端に位置し(図3)、久目村史¹⁾によると、農山村である久目地域では農業が生業として栄え、その他の産業は発達しなかった。また、農閑期には生計を賄うために副業として集落ごとに得意とする生業が行われてきた。そうした生業は現代では社会背景の変動によりほとんどが消失してしまっていたが、そうした状況下で現代も行われている生業が串柿業である。



図 1. 久目の串柿

図 2. 柿つり小屋

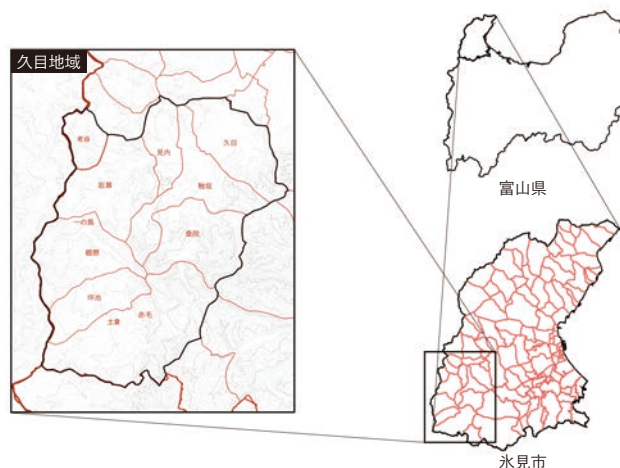


図 3. 久目地域の位置

2-2. 調査・分析方法

本編ではヒアリング、文献調査によって得られた知見をもとに年表を作成する。ヒアリング調査は串柿業が行われている全6農家に依頼し、許可が得られた3農家とJA氷見市久目支所職員を対象として行い、串柿業がどういった作業工程で成り立っているのかを時代ごとに聞き出す。文献調査は1990年発行の串柿業の概要がまとめられた「久目村史」¹⁾と、JA氷見市によって発行された生産者向けの生産方法がまとめられた「串柿生産マニュアル」²⁾を元にした。

3. 結果

3-1. 久目地域における串柿業の歴史整理(表 1)

久目地域における串柿業は、今から約200年前の1800年頃に加賀前田藩主による串柿業の奨励がされたことが始まりとされている。また、当時串柿業を行った農家軒数は約200軒とされており、串柿農家軒数最大の時期であった。しかし、その後の約140年間は串柿に関する記述は見られず、ヒアリングでも情報を得られなかった。時系列で次の串柿に関する記述は1941年からの太平洋戦争時であり、当時は山の寒冷な自然風を利用し、柿つり小屋で2週間ほどじっくり乾燥させる手法が取られ、渋が抜け切った状態で流通したため貴重な甘味料となり重宝されたというものであった。しかし、その時期は串柿業に関するルールが定められておらず品質にばらつきもあり、闇市での法外な値段での取引もあったとされる。

そして1966年にはJA氷見市ができ、串柿の品質向上、規格化、値段の安定化が図られたことで、串柿業に関する様々な変化が現れる。1971年には減反政策が日本全体で打ち出され、田の拡大が制限された。久目地域の農家たちはこれを機に串柿でさらなる利益を得るために畦道など空いている土地に柿の木を植えるようになり、これは現在の地域の至る所に柿の木が生えている風景を生み出した。1976年には串柿組合ができ、串柿業の最盛期とされ、串柿農家軒数は150軒程だったという。また串柿組合ができたことによって行政が串柿業に対する援助を行えるようになった。特徴的なものとしてはガラスで覆われた天日乾燥場の設置が挙げられる。これは富山県南砺市の福光など干し柿の産地においても見られるものであるが、久目地域の串柿業においてはうまく機能しなかった。理由としては室内の上部と下部で温度差にムラができ、均一な乾燥ができなかったことが挙げられる。後にすぐ使われなくなり、現在は物置として使われているのが確認できる。その後はプレハブ小屋や納屋の中に合板で区切られた小スペースでの練炭を用いた急速な乾燥方法へと移行する。急速乾燥のため自然乾燥の時代のように渋は抜けきらない。また、変色防止、カビ防止、乾燥促進の観点から硫黄燻蒸が組み込まれる。このように渋柿のままであることや作業工程に硫黄が用いられることによって、2000年頃には久目地域の串柿には「この商品は飾り用として生産されたものです」と記されたパッケージが施されるようになった。また、串柿最盛期と呼ばれる

1976年頃からは農家軒数は徐々に減少し、現在は6軒にまで減った(2022.10月時点)。その背景としては仏心の衰退や家の形式の変化により串柿を飾る場所が減ったこと(需要低下)、米の消費量が減り、農家そのものの数が減ったことなどが影響していると考えられる。

3-2. 時代区分の設定(図4)

1966年にJA氷見市久目支所ができ、串柿の品質向上、規格化、値段の安定化が図られた前後を比較すると大きく2つの変化が見られる。一つは干し場が柿つり小屋からプレハブ小屋や納屋の中に合板で区切られた小スペースなどの簡易的な干し場に変化したこと、もう一つは完全に非食用として売られるようになったことである。この時点を大きな転換点と捉え1966年以前を繁栄期、以降を効率化期とする。

表 1. 久目の串柿年表

西暦	出来事	備考
1800頃	加賀の前田藩主による串柿づくり奨励	約 200 軒の串柿農家
1941	戦時下において貴重な甘味料として重宝	闇市での低品質な串柿の流通
1966	JA 氷見市誕生	品質の向上、規格化、値段の安定
1971	減反政策	米の代わりに柿の木を植える
1976	串柿組合ができる	行政が補助金を出せる体制になる
1979	補助金により天日乾燥場設置	
	硫黄燻蒸 & 練炭乾燥が主流化	
2000頃	パッケージ化 & 非食用の記載	練炭・硫黄を用いるため、非食用になる
2022	6 軒の串柿農家	

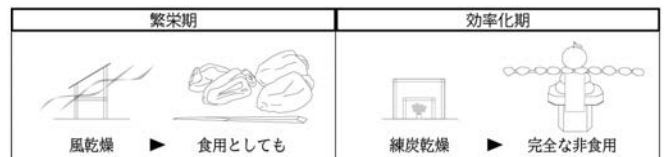


図 4. 串柿業の時代区分別特徴

参考文献

- 1) 久目村史刊行委員会, 久目村史, 1990
- 2) JA氷見市, 串柿生産マニュアル, <https://himi.ja-toyama.jp/doc/sonotasakumotsu/kaki.pdf>, 2019. 02 (最終閲覧2023. 04. 03)

*1 富山大学人文社会芸術総合研究科 大学院生
 *2 江寄建築
 *3 富山大学学術研究部芸術文化学系 講師
 *4 公益財団法人金沢芸術創造財団
 *5 株式会社ホリエ(シエルホームデザイン)
 *6 富山大学芸術文化学部 学部生

*1 Students, Graduate School of Humanities, Arts, and Social Sciences, University of Toyama
 *2 Ezakikenchiku
 *3 Lecturer, Faculty of Art and Design, University of Toyama
 *4 Kanazawa Art Promotion and Development Foundation
 *5 Horie Corporation (ciel HOME DESIGN)
 *6 Undergraduate, School of Art and Design, Univ. of Toyama