

中小企業地域資源
活用促進法に基づく

わが市町村の
ふるさと名物は

コレ!



市田柿発祥の里

たかもり

信州



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

長野県高森町

が応援するふるさと名物

市田柿発祥の里から

お届けする自慢の

市田柿の加工品



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言



長野県高森町

地域の
プロフィール

元気もりもりあったかもり



南信州 高森町

高森町キャラクター
柿丸くん

○高森町の歴史・地勢

昭和32年7月1日に市田村・山吹村が合併し、両村を山頂で結ぶ本高森山に由来して町名を高森町としました。

中央アルプスと南アルプスに囲まれ、天竜川がその間を流れる信州・伊那谷。高森町はこの伊那谷の南部、天竜川の西岸に広がる段丘の町です。この段丘の地形は変化に富んだ美しい自然を育み、さらに人々の暮らしにも、様々な恩恵を与えてきました。

町の東には仙丈ヶ岳、塩見岳、赤石岳など、南アルプスの3千メートル峰を望むことができます。この山並みは四季折々に色を変え、目を楽しませてくれるだけでなく、空間をさえぎり、ひとつのまとまりのある風景（遠景）をつくる壁の役目をしています。2つの山脈に囲まれた段丘の町は、いわば大きな自然の箱庭そのものです。

1



地域資源 市田柿



「市田柿」というのは旧市田村（現在の高森町市田地域）で栽培されていたことから名前のついた渋柿の品種名です。その栽培の歴史は500年以上といわれ、これを干し柿にしたものも「市田柿」と呼びます。

秋の冷えた朝、この地方は放射冷却により、伊那谷に流れる天竜川から発生する朝霧に覆われます。この朝霧が柿をゆっくりと熟させ、ぽってりとした品質の高い干し柿に仕上げます。

市田柿は一口大で食べやすく、鮮やかなあめ色の果肉をきめ細かな白い粉が覆い、もちりとした食感と上品な甘味があるのが特徴です。自然の甘さをもつドライフルーツであると同時に、高級和菓子にも位置づけられています。



2



長野県初の地域ブランド



平成18年に地名と商品名を組み合わせた「地域団体商標登録制度」がスタートし、十月には特許庁から長野県で最初の地域ブランドとして認定されました。伊那谷の秋の風物詩「柿すだれ」に代表される地域とのつながりや、長野冬季オリンピックの歓迎レセプションで各国の代表選手に市田柿を配ったり、韓国などアジア諸国での販売など、国内だけでなく世界へも目を向けた取り組みが評価されたといえます。

翌年には、地域ブランドとしての価値や生産力向上に向けて「市田柿ブランド推進協議会」が設立されました。「原料の柿、製造地域ともに飯田市・下伊那郡地方に限る」などの市田柿の基準が設けられたほか、栽培から加工に関する研修会や衛生管理の徹底、ブランドとしてのPR活動などが活発に行われています。市田柿のロゴマーク作成や、海外での商標取得など、ブランド価値向上に向けての今後の課題は山積していますが、「市田柿」の名称は確実に広がりました。

3



干柿は医者いらずの健康食品



干柿は甘柿とくらべて栄養価が高く、特にカロテン、カリウム、食物繊維の含有量の多さが特徴です。カロテンは体内でビタミンAにかわり、免疫機能を高めたり、発がん予防の働きをします。カリウムは、心臓や筋肉の機能を調節したり、血圧を正常に保ちます。食物繊維には、便秘改善や大腸がん予防の効果があります。

生柿の状態での糖分は、ショ糖が60~80%を占め、残りがブドウ糖（10~20%）と果糖（10~20%）に分かれています。干柿に加工すると、ショ糖が分解されてブドウ糖50%と果糖50%へ変化します。干柿の表面の白い粉の正体はブドウ糖です。ブドウ糖は体内への吸収が早く、筋肉や脳のエネルギー源として重要な物質です。

柿の栄養成分（可食部100gあたり、五訂日本食品成分表より）

種類	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)
甘柿	60	0.4	0.2	15.9
渋抜き柿	63	0.5	0.1	16.9
干柿	276	1.5	1.7	71.3

種類	食物繊維 (g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)
甘柿	1.6	170	9	6
渋抜き柿	2.8	200	7	6
干柿	14.0	670	27	26

種類	鉄 (mg)	カロテン (μg)	ビタミン (mg)
甘柿	0.2	420	70
渋抜き柿	0.1	300	55
干柿	0.6	1400	2

ドライフルーツ各種のポリフェノール含有量

種類	ポリフェノール含有量 (mg/100g)	種類	ポリフェノール含有量 (mg/100g)
市田柿	250	ブドウ(赤)	53
マンゴー	32	ヤマブドウ	20
イチジク	40	ブルーベリー	30
アズキ	40	プルーン	26

4



市田柿の加工品

◆市田柿ミルフィーユ（株式会社マツザワ）

「市田柿ミルフィーユ」は、江戸の時代から続く伝統的な日本のスイーツ「干柿」を、現代風にアレンジした新感覚のスイーツ。風味の良い国産バターを熟成させた市田柿でサンドし、干柿の自然な甘みの中にバターの濃厚で味わい深いコクがマッチ、日本と西洋のスイーツが見事に融合しています。



◆市田柿ジェラート（天竜産業株式会社）

市田柿を贅沢に使用したジェラートです。市田柿の果肉とやさしいミルクの味がとても上品に仕上がっています。



1



12月1日市田柿の日

高森町の「市田柿発祥の里活用推進協議会」と飯田下伊那地域の「市田柿ブランド推進協議会」では、連名で12月1日を「市田柿の日」と定め、日本記念日協会へ申請し2013年に記念日登録されました。12月は市田柿が出来上がる時期であり、市田柿の「いちだ」の語呂合わせから1日を記念日としました。

高森町が市田柿発祥の里であり、現在は飯伊地方の代表的な特産品として全国に名声を馳せています。これからも市田柿発祥の里高森町と市田柿の日を広く周知するため特色あるPRイベントや宣伝、啓発に努めていきます。



2



NPO法人「市田柿発祥の里」



高森町発祥の市田柿を、発祥地の特産として、歴史的固有の価値、優れた特性などをアピールするために、市田柿製品の企画・販売・広告に関する事業を行い、まちづくりの推進と地域の経済活性化を図ることを目指し平成 22 年 2 月に設立しました。

商品開発などを担っている高森町市田柿発祥の里 活用推進協議会を母体にしており、協議会と役割分担し、販売促進活動などを引き継いで事業展開しています。

NPO法人「市田柿発祥の里」は市田柿だけではなく、市田柿を使ったお菓子（和菓子や洋菓子）の開発も進めています。



3



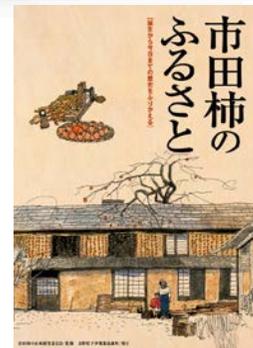
次世代へ伝える取り組み

◆「市田柿」の由来や歴史を伝える

平成27年12月1日の市田柿の日に合わせて、高森町内の小中学生の給食に市田柿を提供しています。また、平成27年の市田柿の日には市田柿発祥の里活用推進協議会において、給食での柿の提供に合わせて、市田柿の誕生にまつわる歴史絵本を小学生全児童に配布しました。

平成21年に市田柿の由来研究委員会の提言から、市田柿の発祥や由来・歴史についてまとめられた冊子が発刊されています。

小学校ではこれらの書籍等を活用しふるさと学習の一環として市田柿の作り方や歴史について、授業が行われています。



書籍：市田柿のふるさと



絵本：“市田柿”が生まれたものがたり

