

④ これからの身不知柿づくり

会津の人であればだれもが一度は口にしている身不知柿。

この^{でんとうてき}伝統的なくだものである「身不知柿」を守るためには、どのようにしたらよいのでしょうか。いくつかの問題点について、みんなで考えてみましょう。



▲かきの選果場（永井野）

- ^{てきか}摘果（実がつきすぎた場合にその数を少なくして、余分なものをつみ取ること）がおろそかになったり、^{しもたいさく}霜対策が行われず、安定した生産量が得られないことが多い。
- 個人の箱づめによる出荷が多いため、完全にしぶがぬけきらないものが出てくる。
- J Aなどに出すのが少ないため、より良いものを作るための^{しどう}指導がいきとどかない。
- 後継ぎがへり、お年寄りや女の人だけにまかされている。
- 消費量がへっているにもかかわらず、生産量はふえているため、計画的に出荷できない。

かきを作っている農家では、J Aを通して、消毒ざいを安く買ったり、安定した生産量を得るための研究をしたりして、会津身不知柿を守ろうと努力しています。