



岐阜県

源頼朝、信長、秀吉、家康も舌鼓を打った伝統の美味

# 大きさと甘みで献上の誉れ 干柿の極上品、堂上蜂屋柿

美濃で千年も続く干柿の里

岐阜県南部、美濃加茂市は岐阜県内でも冬の晴天率が高く、奥美濃で雪を降らせた乾いた風が吹き下ろしてくるため、秋に収穫した柿を干しあげるには適した気候風土である。乾いた北風でじわじわと水分が抜かれて独特の干柿ができあがるというわけだ。平安時代から朝廷や歴代の将軍に「堂上蜂屋柿」を献上した歴史が文献として残されている。



本場の本物認定  
ココが特徴

どうじょうはち やがき  
堂上蜂屋柿

**名称の由来**／美濃加茂市蜂屋町が原産地の蜂屋柿で作られる干柿。堂上とは朝廷への昇殿をゆるされた格をもつことで、この干柿が朝廷へ献上されていたことから「堂上蜂屋柿」と呼ばれるようになった。

**製法の特徴**／美濃加茂市蜂屋町に千年も伝わる伝統製法により手仕事で加工していく。乾燥過程で「手もみ」や甘みを引き出す「ニオボウキ掃き」など独自の技法がある。

**原材料の特徴**／美濃加茂市の蜂屋町が原産となる「堂上蜂屋」の保存木から栽培。これは大玉で四角い渋柿品種だが、より大玉に結実させるため1枝に1果で実が充実するように育てる。

**品質と安全性**／低農薬で果樹を栽培。各農家が出荷する干柿の全てを製品審査会が品質検査を行う。

**業界とりまとめ団体**／美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会(岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋6-1)



美濃加茂市  
堂上蜂屋柿振興会 会長  
日江井康隆 氏

名古屋から岐阜を経由し、J R高山本線で木曾川沿いに北上した先は、岐阜県美濃加茂市。低い里山があつて小川が流れ、日本の原風景を思わせる町が広がっている。ここはかつて天下を東西にたぐ交通の要となつた美濃の国、京と江戸を結んだ中山道の太田宿であり、江戸時代には参勤交代でもおいに賑わつた。「大名の行列が来ると、近くの村人は労役で手伝いに借り出されるのだけれど、この人間は堂上蜂屋柿を献上することでお役御免の特権をいただいていたんですよ。まあ、それくらい飛び抜けたおいしさだったんですな」と、胸をはるのは堂上蜂屋柿振興会の日江井会長である。

蜂屋町の柿園と瑞林寺。室町時代に創建された禅宗の寺で、この住職が秀吉に蜂屋柿を献上し、寺領10石と村人に諸役免除の特権を得たなどの歴史がある。別名「柿寺」として親しまれている。毎年1月に蜂屋柿茶会が開かれている。



## 丹精こめて育てた大玉柿を 類い稀な味の半なま干柿へ

蜂屋柿は美濃加茂市が原産。一般の柿より弱くて栽培管理に手間を要する品種で、蜂屋町に伝わる伝統的技法により干柿に加工される。果実の大ぶりが特色であり、これはとくに5月〜7月の摘らい・摘果による。摘果とは1本の枝から1個の柿を選びほかの柿を切り落とす作業で、選抜いた1個に樹勢を結集させてより大きな果実を作っていく。そして1個350グラム前後の大玉だけが堂上蜂屋柿と称されるのだ。

で、これからの伝統製法による干柿作り本番へ。収穫した柿は、追熟、皮むき、かけ干し、天日干しで約40日の工程を経て全国へ出荷される。ていねいさを要するのは皮むきで、「堂上蜂屋柿は、四角い形をした柿なので、その大きさと形をいかすように手作業で皮をむきます。機械でやると、くるくる丸く削られ、堂上蜂屋柿でなくなってしまうからね」と、日江井会長は柿の個性へのこだわりをやさしい目で語る。柿の水分を抜いて甘みを凝縮していく天日干しの加減について蜂屋町ならではの伝統製法が施される。その技法のひとつが「手もみ」。乾燥状態を確

認しながら、柿を手指でひとつひとつ撫でていくことで、水分の均一化により実全体がほどよくやわらかになる。そしてニオボウキというわらの箒で果皮の表面に細かな傷を適度につけると糖分が表皮へと浮き出てくる。こうして1個1個に手をかけてやつと出来上がった堂上蜂屋柿の糖度は、なんと65度にもなるという。

## 権力者らを魅了した干柿は 郷土の誇りとして未来へ

堂上蜂屋柿の由来は、はるか歴史をさかのぼっていく。1188年に源頼朝に、当地の干柿を献上したところ「蜂の蜜のように甘い柿」と賞賛をうけ、村と柿に「蜂屋」の名前を賜つた。以後その干柿は、その名にたがわぬ甘味として、信長、秀吉、家康と徳川代々の将軍を虜にしつつ高い評価を得ていった。そして1904(明治37)年セントルイス万博では金牌を獲得し、世界がその価値を認めた。それほどの干柿も、砂糖の普及などで途絶えかけてしまった。昭和5年に村瀬俊雄さんが、再び堂上蜂屋柿作りをはじめ、昭和52年には蜂屋柿振興会が発足し、美濃加茂市の特産品として注目を集めている。

日江井会長に堂上蜂屋柿の今後の展望を伺うと「歴史と伝統を誇る堂上蜂屋柿ですが、栽培にも加工にも手間ひまがかかるため大量生産が難しく、それだけで生活を支えるのは難しいのが現状です。しかしながら、この天下一品の味を多くの人に知ってもらえるよう、私たちもより精を出して堂上蜂屋柿を守っていききたいですね」、そう力強く語つた。



写真左／収穫後、やわらかくするために3日から7日間ほど寝かせ追熟させる。



写真右／追熟後、手作業で1個1個の皮をむいていく。特色の四角い形をいかすため、機械は使わない。



写真左／皮むきがすんだら、1個1個を布で拭いて洗を落とし、へたにひもをかけて風通しのよい場所で約15日間天日干しする。



写真右／皮むき後25日頃からとなる仕上げ段階に行く「ニオボウキで掃く」作業。天日干しの途中で1個1個の様子を見ながら行う。



写真左／生柿から約40日をかけ、ようやくできあがった堂上蜂屋柿。まずへたを取り、へたがついていた方から2つに裂き、それを4つに裂いていただく。抹茶との相性は抜群。秀吉の茶会気分どうぞ。



めぐみの農協みのかもサポートセンター  
岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋6-1  
☎0574-28-1234

### 商品情報

堂上蜂屋柿3個、8個、10個入り各種。2007年には食の世界遺産として知られる「味の箱舟」(主催/全世界を対象とする本部イタリアのフードプロジェクト)に認定された。格調高い日本画タッチで柿と蜂がデザインされているラベルと木箱は、献上品の風格を深く印象づける。販売は基本的に12月初旬からの予約制。実際は、干柿とはいえ出荷から時間経過とともに味が変わるため、真空パック包装で発送。

### 関連団体

美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会  
岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋6-1  
☎0574-25-2902



審査専門委員  
食と農研究所  
代表  
加藤 寛昭 氏

### 保存木から栽培する稀少な柿を 伝統の手仕事で芸術的な干柿へ

堂上蜂屋柿の苗は美濃加茂市指定の保存木の穂木を接木し、しかも会員限定でしか栽培できません。大きく四角い柿は機械で皮むきができず一つずつ手で剥きます。風味と甘みをだすために手で柿をなでる様にしてみ、小さなほうきで表面を掃いたりして生き物のように扱います。まさに伝統に基づく経験とカンが生み出す芸術品です。