

タイトル	郷土に根ざす「市田柿づくり」
名称（学校・地域）	高森町立 高森南小学校
日時・場所等	秋～冬
ホームページアドレス	

## 【教育活動の内容】

# 郷土に根ざす「市田柿づくり」



高森町発祥の「市田柿」は約100年の歴史があり、現在では全国でも有数のブランド品として流通しています。高森南小学校では、「市田柿」の歴史から先人の知恵と努力を学ぶこと、そして市田柿をつくる過程で地域の方と触れ合い、郷土に根づく文化を体験し地域愛を高める活動を行っています。

### 1 四年生社会科での学び

本校の社会科では、「郷土をひらく」の中心題材として、市田柿の礎を築いた「上沼正雄さん」に焦点をあてています。「数々の失敗で私財を投げ打ったこと、その中で研究を積み重ね適切な乾燥や燻蒸を工夫したこと、そしてブランド化に尽力したこと」…そんな学びのなかで先人の知恵と努力を知り、身近にある市田柿に愛着を高めていきます。

### 2 市田柿収穫と市田柿づくり

本校の敷地には11本の柿が残されており、毎年子どもたちの手によって1000個以上の柿が収穫されます。

そして10月末、恒例の「柿の皮むき会」。有線放送や地域通知の呼びかけに呼応し、来校してくれた地域ボランティアの方々にご指導頂きながら、子どもたちは千個の皮むきに挑みます。地域の方の優しい眼差しと子どもたちの真剣な姿…約1時間で柿すだれ完成です。その後、JAの方ご指導のもと硫黄燻蒸。そして、伊那谷の朝霧によって熟成されていきます。柿すだれから降ろした後は、子どもたちの手によって揉まれ、白い粉をまとった市田柿に。自分たちの手で作った干し柿の甘さは、また格別です。

### 3 市田柿を活用したお菓子づくり

1月には、市田柿ブランド推進協議会の方々にご指導を受けおやつ作りに挑戦です。餃子の皮に干し柿やチーズを包んで焼いた「干し柿ピザ」等、干し柿が現代風にアレンジされていきます。干し柿が未来に向けて羽ばたいていることを実感する子どもたちです。