

## 稲生びわ研究会 「稲生のびわ茶」

稲生地区は、南国市の南西部に位置し、温暖な気候で、石灰質の土壌に恵まれています。そのため、稲生地域には大変多くびわが自生しており、住民に親しまれている果樹の一つです。

びわは、漢方で辛夷清肺湯（しんいせいはいとう）と言われ、古くから使われていました。高知大学医学部附属病院により、アレルギー・生活習慣病の改善の効果が確認されています。果実は食用とされるのはもちろんのこと、葉はお茶に、種はリキュールな



どに使われます。自生している果樹の利用であることから、里山の造成は不要で、農薬も使用していません。毎年、果実を収穫した後、緑の濃い葉を収穫して茶葉に使用します。

### 「稲生びわ研究会」のあゆみ

- 平成21年  
2月にびわを核に地域に元気を呼び戻そうと、研究会（会員20名、平均年齢70歳代の皆さん）を発足。果実のジャムの試作・びわの種リキュール・びわの葉茶の開発
- 平成22年  
香南市高木酒造の協力のもと、びわの種リキュール「びわの種酒」が完成
- 平成25年  
びわ葉の自動加工機の導入
- 平成25年  
7月文部科学省の「公民館等を中心とした社会教育活性化支援プログラム」に採択

以前は、メンバーが持ち寄った薬約2千枚を1枚ずつたわして丁寧にくすり、特に裏面の綿毛を重点的に洗浄。1日陰干しをした後、それぞれのがはさみなどで幅8mmに裁断。それを4、5日乾燥させて50gずつ包装していただきました。

今年、びわ葉の自動加工機が導入されたことで、刻み速度も生産力も大幅にアップ、会員の身体への負担も軽減されました。

私たち広報委員もびわ茶を試飲させていただきました。すっきりとした味で、とても飲みやすかったです。びわ葉独特のピンクがかったオレンジ色で、見た目もさわやかでした。このびわ茶は、「かさぐるま市」と「よさこいふるさと市場」（高知市南久保）で、50g入り1袋300円で販売されています。

85歳になるグループ代表の浜田まりさんは「今の活動課題は人材不足。びわ茶を求めている人が増えてきているが、生産が追いつかないのが現状。高血圧、花粉症、生活習慣病、体質改善をしたい人など、多くの方に飲んでほしい。びわの加工品を地域の産業に育てて稲生を元気にしたいのが、



稲生びわ研究会の願いです。」と語ってくれました。



## 白木谷ゆめクラブ



梅雨の合間のじめじめ蒸し暑い午後、山中に響く激しい機械音と、青く頑丈な竹が粉砕されパウダーやチップとなつて吹き出される光景が私達を迎えてくれました。

「白木谷ゆめクラブ」は、白木谷地域の生産活動の衰退による景観の荒廃や放任竹林の増加を防ぐ、つまり荒れていく竹林整備を主目的として、平成23年度に立ち上げられた地元組織です。野村和弘会長をはじめ、たけのこクラブ（女性部）の方々にも、活動状況や夢を伺いました。

平成24年度には「高知県地域づくり支援事業」に取り組み、導入した笹粉砕機と竹幹部粉砕機で、伐採竹をチップ



やパウダーにした後、堆肥化し、竹林へ還元してきました。また、念願の真空包装機や乾燥庫も導入され、タケノコの味付けパックや乾燥タケノコといった加工品づくりにも取り組んできました。さらには、南国市の「地域特産品開発事業」を活用して、加工品の品質検査や東京にある高知県アンテナショップ、まるごと高知でテストマーケティングも行いました。

平成25年度には味付けタケノコの販売も本格化します。また、竹の持つ消臭・抗菌作用を利用して新たな商品開発にも取り組もうとしています。例えば竹パウダーに含まれる乳酸菌を発酵させ、そのエキスを抽出する試み。このエキスは堆肥だけでなく石鹸や消



臭剤として商品化が可能だそうです。設備や活動の経費を賄えるようにするだけでなく、後継者の確保と育成をも視野に入れて、少しでも収益を上げる商品づくりを模索しています。そして希望ある地域の未来像を描こうと奮闘しています。

ところで、「四方竹」は白木谷の特産品ですが、とにかく鮮度が命。収穫時期は10月初旬から1カ月半ほどですが、そのピークはわずか10日間位。この間、四方竹農家は朝早くから収穫・ゆで上げ・加工を繰り返して、袋詰め・出荷するという、眠る間もないほど大変な作業をしています。担い手は高齢の方々がおり、近い将来、後継者不足が危惧されています。そのため備えと



して、現在は個々の農家が持つ設備をまとめ、一緒になつて集落としての営農をめざすことが必要になるだろうということとです。「白木谷ゆめクラブ」では、この「集落をまとめる」ことが課題でもあり、「ゆめ」でもあるそうです。

「今後10年を見据えた時、集落の現状や取り組みを知らない若い世代も巻き込み、竹林保全、タケノコ加工・販売といった生産振興や各種イベントを通じ、集落の活性化につなげたい」という「白木谷ゆめクラブ」の思いを熱く語ってくれた皆さんでした。その思いが成功し、白木谷の元気が、南国市全域にすくすく伸び、広がっていきますように。

## 門田佐智子 広報委員長

コメント

今回の特集は、高齢化が進む自分たちの地域を元気にしたい、また、その地域ならではの特産品を生かし、地域を活性化させたいと、地域ぐるみで取り組み、研究している3地区を取材させていただきました。

それぞれの地域で、長年培ってきた経験や成果を土台にしつつ、これからの10年後、20年後を視野に入れ、新たな試みに果敢に取り組んでおられる現状をお聞きすることができました。

ごとおち市は、十市の特産品に加え、新たな米粉パンを開発。稲生びわ研究会では、びわの種や葉まで捨てることなく、

びわ酒やびわ茶として商品化。白木谷ゆめクラブは、タケノコの加工や粉末にした竹から堆肥や消臭液を作り出す研究を進めています。

今回、取材させていただいた3地域の取り組みは、スタートからまだ日も浅く、今後、認知度を高め、さらなる収益につながるには、課題や苦労も多いと思いますが、次世代へ夢と希望をつなぐものであると感じました。

お忙しい中、興味深いお話を聞かせていただいた皆様に、ここから感謝申し上げます。ありがとうございました。

