



放ったらかしに カキの害を防ぐ クマの害



柿酢つくって

「熊こないでプロジェクト」

栃藪啓太（広島市）

クマよけサイクルをつくりたい

「もったいない」。この思いが「熊こないで柿酢づくりプロジェクト」のそもそものスタートです。

里山の秋、青い空に赤いカキの実が映えます。郷愁を誘う里山の代表的な風景です。甘柿ならそのままガブリ、渋柿だ

と干し柿に。私はカキの木があちこちにある山間部で育っただけに想像は膨らみますが、収穫されず地面に落ちて腐っていくカキが年々増えているのです。昔に比べて食べる人が減ったうえ、高木化と農家の高齢化でとる人も少なくなったことが原因です。

ただ、事態は「もったいない」ではすまない状況です。クマがこの放置柿をねらって夜や早朝、民家の近くを徘徊します。ことは里山の安心安全を脅かすまでに深刻化しているのです。

そこで、カキを高齢者に代わってとってあげ、有価物に換えて利益を生む。その利益は次年の収穫や加工費に充て循環させることで、持続可能な「クマよけサ



“カキ色”の うんこ発見!!



民家の近くにあった、カキをたらふく食べた
と思われるクマの糞。まだ新しい

イクル」が築けないか。こんな考えが私の頭の中でちらちらし始めました。3年くらい前のことです。

このころ、私は広島市に本社がある新聞社に勤めていました。長年報道部門に

いて、さまざまな社会問題に取材者としてかかわってきたつもりです。メディアの仕事はもろろん重要なのですが、退職後は自らが当事者となり、体を動かして社会問題にかかわってみたい。65歳定年を控えた数年はこんな思いが強まっていました。

飲料酢の需要が伸びている

時は今年6月下旬に飛びます。場所は尾道市の老舗食酢メーカー・尾道造酢さん。4月に持ち込んだ柿酢の原液が最終加工を終え、ボトルに入れられ段ボール箱に詰められていました。やや高揚した気持ちでボトルを手にとって眺め、思わず工場長さんとツーショット。クラウドファンディングで支援してくださったみなさん、カキもぎやヘタ取りを手伝ってくれた人たちのおかげで、頭の中で描いたものが形になった瞬間でした。

柿酢づくりを選んだのは、もともと手間がかからない加工方法で、飲料酢の需要が全国で伸びているためです。

収穫は昨年10月、実際にツキノワグマが出没したり、出くわした住民がケガをしたたりした広島市安佐北区や安芸太田町、



筆者

北広島町、安芸高田市で、自治会の協力や知人、親類のついでとらせていただきました。

柿酢はだれでもつくれるが……

カキの表皮には発酵を促す酵母がついているため洗わず軽く布でふき、ヘタをとって65ℓ容器に詰めます。計12個になりました。1カ月余りでどろどろの状態になり、それから毎週1回かき混ぜると徐々に酢のにおいがたつてきました。発酵です。原液にはアルコール分も混じります。約半年間発酵させた原液の最終加工は、食酢メーカーに委託します。

「柿酢はだれでもつくれるんです。問題は販売ですよ」という先行業者さんの言葉も頭をよぎりましたが、プロジェクト