

かいのくに子ども観光大使2017 秋の味覚！あんぽ柿づくりを体験しよう

2017.11.19 (日)

南アルプス市飯野農園作業場



秋の味覚！あんぽ柿づくりを体験しよう

山梨が誇る秋の味覚 あんぽ柿

まず子ども観光大使たちは、柿むきから始めます。滑りやすい柿をしっかりとって、ピーラーを使って皮をむきます。皮を残さないように、一つひとつ丁寧に作業をしていきます。ときには保護者の方に手伝ってもらいながら、子ども観光大使たちも自分のできることをしていきます。

今回の子ども観光大使活動では、山梨の秋の味覚であるあんぽ柿について学び、保護者と一緒にあんぽ柿を作り、秋に収穫された地元の食材を食べたりすることで、自分たちの住んでいる山梨のことを新しく知って、もっと山梨のことを好きになる、そういった活動を行いました。11家庭子ども23名・大人14名、計37名の参加者にお集まりいただき、楽しく活動することができました。



子ども観光大使とは

自分たちの住んでいる市町村の、今まで知らなかった良さに気づくことができる子ども、自分たちの住んでいる市町村のことがもっと好きになって、誇りを持てるようになる子ども、そして、知ったり学んだりした良さを発信していく子ども。それが子ども観光大使です。

山梨県だけでなく、静岡県や栃木県、山形県などでも、子ども観光大使が数多く生まれています。子どもが地元地域のことを好きになり誇りを持ってくると、とて

保護者と一緒に考えた あんぽ柿の歴史と作り方

今回、子ども観光大使たちはあんぽ柿の歴史と作り方について学びました。あんぽ柿づくりを始める前に、子ども観光大使は保護者と一緒になって、あんぽ柿が作られ始めた時期やその発祥地、「皮をむく」「糸をかける」「硫黄でむす」「風通しの良い場所で20～30日間ほす」ということができるまでの過程について学びました。

学んだあとは観光ハガキを作りました。あんぽ柿づくりをしている写真を入れたオリジナルハガキに学んだことの感想を入れました。



活動に取り組む観光大使



子ども観光大使になるための3つの条件

- ①子ども観光大使の講座に3回以上参加すること
- ②観光ハガキ・観光俳句・観光動画のいずれかで、山梨の良さを発信すること
- ③「子ども観光大使検定」に合格すること

子ども観光大使は糸かけだけで行います。講師の先生に教えてもらいながら、柿のへたの部分に糸をかけていきます。教えてもらうのと自分でやるのでは大きな違いが……。糸かけに悪戦苦闘していると保護者の方が優しくフォロー。保護者の方が見守る中、安心して作業することができました。

屋外での活動だったため、暖をとりましたが、ただ温まるだけではもったいない。そこで地元で採れたサツマイモを焼きました。すると次第にいい匂いがしてきました。「美味しそうな匂いだねー」子ども観光大使と保護者の方との会話もとても楽しそうです。

子ども観光大使と保護者とが一緒に活動することで、地域のことを好きになるだけでなく、お互いの良さも改めて知り合うこともできます。



かいのくに 子ども観光大使2017 秋の味覚！あんぽ柿づくりを体験しよう

数多くの観光大使が誕生しました！



参加された方々の感想

- 柿をむいたり、ひもでしばったりして、あんぽ柿作りを体験できて楽しかったです。
- あんぽ柿は、産地であるにもかかわらず、一度も食べたことがなかったので、興味がありました。あんぽ柿作りはもちろんのこと、かまどで炊いたご飯や地元の食材を使った豚汁、自家製の焼き芋まで用意していただき、とてもありがたい体験でした。子どもたちもとても楽しかったようで、素敵な体験になったことと思います。
- 自宅で簡単に作っていた干し柿と違い、本格的な方法（ひもの吊るし方や硫黄など）での作り方は初めての体験で楽しかったです。
- 初めてのあんぽ柿作りを体験できて、親も勉強になることが多くありました。
- 今日子どもが一生懸命柿をむいている姿、きれいに皮を残さず仕上げる姿に成長を感じました。この経験が子どもを少しでも成長させてくれたと思います。