

令和5年度丹波市活躍市民によるまちづくり事業応援補助金活動報告書

実施団体名	生かそう丹波の食グループ				
事業名称	獣害対策を兼ねた放置柿の有効活用				
事業費	215,299円	補助金確定額	50,000	実施場所	柏原福祉センター、ヒロちゃん栗園
事業目的	<p>(1)丹波市内で出来るだけ多くの放置柿の提供を受け、獣害を少なくすること。 (2)放置柿をおいしく栄養価の高い製品に加工する方法を確立すること。(3)放置柿の採取、加工、販売の過程に出来るだけ多くの老若男女の参加協力を得ること。そしてこのような活動の必要性の認識を高めること。(4)市民に柿の簡単な加工方法を知ってもらい広く活用してもらうこと。</p>				
事業内容	<p>生かそう丹波の食グループが中心となり、家庭さいえんグループやどんぐりの会の協力を得て、グラニュー糖、ペクチン、クエン酸の種類、添加量等の検討、加熱温度や時間などの条件検討を行った。柿の収穫時期が秋のみで、多量に収穫し前処理した後、冷凍保存した。冷凍保存した柿からジャム作りを始め、シナモンやジンジャー味を製造した。これら完成品の微生物検査を受検し、その結果陰性であり、これらの方法を保健所に届けた。製造方法や管理方法が実用に耐えることを確認し、完成品の一部を試験販売した。柿ジャムづくり講習会も開いた。</p>				
事業の成果感想等	<p>放置柿を提供していただける手段として、新聞記事の掲載やミニコミ誌による広報、また知人への広報で、十分な柿を得ることができた。ただ、柿の収穫をする人員の確保が難しく、今後の課題である。果肉重量に対し、グラニュー糖など原材料の種類や量、添加するタイミングなどを検討し、実用的に利用できる条件を得ることができた。微生物検査で陰性の結果を得て保健所への届もして、製品として販売できるところまでできた。一方、柿の簡単な加工方法を市民に知ってもらうための講習会も2度開き、約50名の参加を得たが、さらに広めたい。丹波の自然の食料資源を有効かつ広範囲に活用する活動が必要と考える。柿の提供者に柿ジャムと簡単な作り方、栄養的価値、獣害対策のことを書いた資料を届けた。</p>				
日常活動への参加人数	大人	20人	高校生	0人	合計 20人
	中学生	0人	小学生以下	0人	
事業写真	 <p>(柿の採取)</p>		 <p>(収穫した柿の前処理)</p>		
	 <p>(解凍柿からジャム作り)</p>		 <p>(柿ジャム作り講習会)</p>		