

# 伊達

PLANNED BY  
SKEEJA FREEMAN  
MAKING IT REAL  
DATE

【だて市政だより】 No.202

伊達なまちの情報を発信、頑張る人を応援  
する広報紙

12月号 December 2022  
2022年11月24日発行  
(毎月第4木曜日発行)



特集  
Special Feature

# 百年の味

出荷から100年、伊達のあんぼ柿からつながる想い

伊達市梁川町五十沢地区で誕生した「伊達いさざわのあんぼ柿」。今年の出荷で100年目を迎えます。五十沢から市内各地に生産が広がり、伊達市の冬の特産となりました。幾多の困難を乗り越え、受け継がれてきた「百年の味」。とろりと甘い味わいは、たくさんの想いが詰まっているからではないでしょうか。百年の歩みからその想いを見ていきましょう。





2

1. 銀座の紙パルプ会館の前に、むいた柿をつるし伊達のはんぽ柿をPRした / 2. 参加者を募って、五十沢地区の農家が講師となって皮をむいた / 3. 五十沢小学校全児童と総理官邸で説明をする田中さん(白い服)



3



1

百年の味③ [絆]

Interview

## あんぽ柿の復活へ

原発事故による風評被害に苦しむ中、手を差し伸べる応援者が現れる。後継者不足問題の解消に向けた取り組みが進む。想いが柿の連のようにつながっていく。



NPO 法人 銀座ミツバチプロジェクト  
副理事長・代表世話人

**tanaka atsuo**  
田中 淳夫 さん

1957年生まれ。(株)紙パルプ会館専務取締役を務める傍ら、「銀座ミツバチプロジェクト」を高安和夫さんと共同で立ち上げる。養蜂を通して、都市と自然環境との共生を目指している。東日本大震災後は、銀座ではんぽ柿などの復興にも尽力している。

### 風評被害の払拭へ 銀座にはんぽ柿をつるす

2015年、訪ねてこられた伊達市の方々の名刺に、美しいあんぽ柿がありました。伺うと震災後の原発事故から、生産者は風評被害でとても苦労しているとのこと。先人が米国まで行って硫黄燻蒸の技術を学び、苦勞して開発したことが地域の誇りであることも知りました。

そこで、あんぽ柿を銀座でつるす提案したことが昨日のようです。毎冬銀座の屋上で生産者の皆さんから指導を受けて、皮をむいてつるす作業は新鮮な体験で、街に懐かし

い風景が出現しました。ある年、五十沢小学校の校長先生が銀座に来られて、「あんぽ柿」をつるしている風景を写真に撮って子どもたちに見せたとききました。さらに年明けの3月末に閉校になると伺い、ご縁がある首相公邸で子どもたちとあんぽ柿をアピールしようという持ち掛けて2017年1月に五十沢小学校児童全員と首相公邸に乗り込みました。猛練習の成果で全員が地域の誇りである「あんぽ柿」を説明しきり、参加者全員が感動しました。

この事が地元でも話題になって子どもたちが堂々と新しい学校へ行くことができた。と後日報告が来ました。

かつて主要産業だった生糸の暴落から大きな産業転換を迫られ、伊達市はあんぽ柿を開発して地域の名産品を誕生させた歴史があります。100周年を迎えられ、次の100年に向けて地域の夢とともにさらに発展されますことを願っております。

## これからも販売に力を！

### 市場の声

あんぽ柿100周年おめでとうございます。

あんぽ柿の販売であります。ここ2、3年はコロナ禍から、量販店で試食販売ができない状況がありました。少しずつ落ち着いてきているものの、いまだに量販店では試食販売を行えていません。

あんぽ柿は年配の方から特に人気があり好まれている傾向があります。若い方にも食べていただ

き、より一層、認知度を上げていきたいです。そのためには、試食を提供し、実際食べてもらい、あんぽ柿のおいしさを知ってもらうことが必要だと感じています。

100周年という節目の年に、歴史あるあんぽ柿の販売に携わることができて大変光栄に思います。引き続き伊達のあんぽ柿の魅力を消費地につないでまいります。



東京シティ青果(株)  
たけだ ともひろ  
竹田 知弘 さん

伊達のあんぽ柿の担当者。東京シティ青果株式会社は、東京都に本社を置く青果卸売業者。年間100トンから120トンほど、伊達のあんぽ柿を取り扱っている。



日本橋ふくしま館 MIDETTE  
館長 ささき たかし さん

令和4年4月から館長を務める。東京日本橋から福島の魅力伝える情報発信拠点で、県内各地域の魅力ある特産品や観光情報など、福島の「今」を発信している。

## あんぽ柿とともに

### 販売者の声

あんぽ柿出荷100周年おめでとうございます。

当館では、食品、日本酒、工芸品など、県内各地域の約2,500品目を扱っています。

伊達のあんぽ柿は、一つ一つ丁寧に手づくりされ、中身はとろっとした食感で濃厚でありながら上品な甘みが特徴であり、とてもおいしく、全国に誇る福島の魅力ある特産品

です。首都圏でも、毎年楽しみにいただいているお客さまも多く、非常にご好評いただいております。そのおいしさにご満足いただいております。日本橋ふくしま館 MIDETTEでは、首都圏をはじめ全国のお客さまに、この全国に誇る伊達のあんぽ柿の魅力を、生産者の皆さまの想いも込めて精いっぱいPRしてまいります。

## ますます強い絆で

### 応援者の声

あんぽ柿出荷100周年おめでとうございます。あんぽ柿のつやがあってしっとりとしたお味はとても上品でお酒に合いますので銀座のバーにご紹介したい逸品です。たまたま銀ぱち※とのご縁で始まった生産者組合の皆さまとのつるし作業や収穫祭も楽しみでしたが、震災と原発事故を乗り越えようと努力されるお姿にも励ま

れてまいりました。2020年に始まったコロナ禍は銀座の飲食店にも大変厳しい状況でしたが、昨年はミニあんぽ柿の棚を各店舗に届けていただき逆に励ましをいただきました。私たちにとって応援し合える関係は大きな財産です。これからも伊達の皆さまと良いご縁を大切に、ますます強い絆で結ばれますようお願いしております。



(一社)銀座社交料飲協会副会長  
しらさか あき  
白坂 亜紀 さん

銀座でクラブ、小料理ラウンジ、日本料理の3店舗を経営。銀座料理飲食業組合連合会理事などの役職を務める傍ら、伊達のあんぽ柿を応援している。

※：NPO法人 銀座ミツバチプロジェクトの略