

平成29年度		
氏名	しろやま 白山 みのる 稔	
生年	昭和20年生	
住所	石川県羽咋郡志賀町	
品目	<p>能登志賀ころ柿（のとしかころかき）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 400年の歴史を持つ能登半島の伝統加工食品で、外観は鮮やかな飴色、果肉は羊羹状、緻密で柔らかい干し柿 ・ 原料には明治時代に西条柿を原種として選抜された優良系統「最勝」を使用 ・ 平成28年10月にGI（地理的表示保護制度）に登録、台湾、香港、シンガポールへも輸出 	
技術	<p>迅速確実な硫黄燻蒸と加工機器の改良等による干し柿加工の高位安定・効率化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 燻蒸庫の改良等による速やかで確実な硫黄燻蒸処理 ・ 選果の徹底やエチレングスによる追熟等による均一な干し上げと徹底した手もみ ・ 新型皮剥き機や独自に開発されたヘタ取り専用ナイフの導入によりカビの発生抑制や歩留向上を実現 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 能登志賀ころ柿の専業農家（約40年）として30aの柿畑と1haの水田を経営し、年間12,000個のころ柿を生産 ・ 継承した伝統技術（干し柿加工）に独自の技術開発を加え、部会で秀品率トップ ・ JAの部会発足当初（平成5年）から部会員として活動し、自園で各種講習会を開催 ・ 他県や県内他産地からの視察も年に3～5回、受入れ ・ 毎月、柿木の消毒や草刈りを実施し、柿の実の摘蕾、摘果、新芽の除去、さらに台風に備えて枝が折れないように添え木をしている状況である 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 能登志賀ころ柿の栽培及び加工技術 ・ メディア取材や食農教育の授業等の受入れ ・ 現地視察等の受入れ 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年 JA能登志賀ころ柿部会共励会「赤秀率部門」第1位 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成5年～ JA能登志賀ころ柿部会員 	
HP	http://www.ja-shika.jp/tokusan/korokaki.html （JA 志賀能登 志賀ころ柿）	



ころ柿完成品



自然乾燥の工程



ころ柿完成品