



採算が合わない、後継者がいないという理由で切られた柿の木。細い切り株は早生品種で、太い切り株が晩生品種だ。

山形県は柿の一大産地である。中でも平核無（ひらたねなし）というタネなし渋柿は、134年前に現在の鶴岡市で見出され、効果的な渋抜き方法とともに全国に広まった。今では「庄内柿」（山形県）、「紀の川柿」（和歌山県）、「おけさ柿」（新潟県）など、各地で様々な名前がつけられて渋柿の主要品種となっている。しかし、その庄内柿が今、窮地に立たされている。収穫後に渋抜き作業が必要ない甘柿に市場を奪われ、さらにさくらんぼや洋梨といった新しい果物の人気に圧され、価格が下がり続けているのだ。現在ではさくらんぼの5分の1ほどの値段しかつかず、売上から経費を除けばほとんど利益が残らない。労働費を考えると、出荷すればするほど損をする。大輔さんが住む17軒の集落では、ほとんどの家で柿を育ててい

城や東京まで足を運び、年4回ほどこのイベントを行なっている。庄内柿の危機

雲ひとつない秋晴れの下、小高い柿畑では節くれだつた柿の木に光沢のある葉っぱが揺れている。眼下には稲刈りを終えた田んぼと、大きな屋根の昔ながらの集落が広がる。柿の木を見上げると、その先には幾重にも重なる摩耶連峰の稜線が視界の限り広がっている。大輔さんがこの柿畑に戻ってきたのは今から10年前のことだ。彼はこの地で江戸時代から続く名家の十八代目として生まれ、身の回りにこれだけの自然がありながら、全く農業に興味がないまま学生時代を過ごした。大学を出て東京の会社に就職して上京するも、たった3ヶ月で退社。実家に戻り、隣の書店でCD・DVD担当として働いた。昔から音楽が好きだったので、各社から送られてくるサンプルCDを片っ端から聞



1.「いろんな人と喋っちゃこくのが好き」と話す五十嵐大輔さん。2.2017年11月、鶴岡市で開催した「オライの柿食う会」にて。3.柿のサラダ。

小さなカフェレストランに集まった十数人の前に、次々と柿を使った料理が現れる。この日のメニューは、柿のサラダ・柿酢を使ったおにぎり・柿のパフェなどだ。「柿の風味は乳製品とマッチするのでヨーグルトと合わせました」と、料理人が説明すると「へー」という感嘆の声が上がる。毎年収穫の時期に開催されてきた「オライの柿食う会」と名付けられたこの会は、今年で9年目を迎える。これまでに約30人の料理人が腕を振るい、のべ400人の参加者が新しい柿料理を体験した。料理が並ぶカウンターの横で、オレンジ色の巨大な柿の被り物を被り、ひととき嬉しそうにその様子を見つめる人がいる。この人こそが会の主催者であり、山形県鶴岡市で庄内柿を育てる五十嵐大輔さん（41）である。柿のシーズンには短い。1ヶ月ほどの間に収穫と出荷を終わらせなければならぬ。この忙しい時期に、彼は柿を携えて、山形県内はおろか、宮

るものの、専業農家は大輔さんただ一人である。

擦り切れるまで働いた日々