打木みょうこう
干し柿の会　　小松市

平安時代から受け継ぐ
素朴な伝統「干し柿」を製造

■取り扱っているもの

品　　目	出荷時期	生産量 (年間)
・干し柿	11 月上旬～11 月中旬	5,000 個

■セールスポイント

打木町は、小松市の山間部にある人口約 50 人の小さな町です。

平安から室町のころ‘妙光寺’というお寺があり、その僧が村人の為に‘柿の栽培’と‘加工の方法’を教えたそうで、村人達はその恩に感謝し「みょうこう柿」と呼ぶようになりました。

時代の流れとともに住環境が変化し、囲炉裏の上で柿を干すことが出来なくなり、干し柿をつくる家も減っていきましたが、何とか‘地元に伝わる伝統の干し柿’を復活させたいと平成 30 年に住民有志で会を立ち上げ、干し柿の商品化とブランド化に取り組み、令和 6 年には商標登録も出来ました。

みょうこう柿は、西条柿を原種とする渋柿で、通常、柿の木は年に 2 回～3 回程度の消毒を行いますが、打木町は柿の木の管理において天候の影響は大きく受けますが、消毒は一切せず、栽培から加工までの全工程において、農薬や化学肥料、硫黄燻蒸も一切使用しないというこだわりをもって製造しています。

「打木みょうこう干し柿」は、‘上品な甘さ’と‘もちもちの食感’が特徴で、硫黄燻蒸をしていないので、柿本来の風味が楽しめます。

販売は、里山健康学校せせらぎの郷、道の駅こまつ木場潟、ＪＡ小松市直売所・ＪＡあぐり・コープ小松で実施しています。個別対応（直接販売）ご希望の方は是非ご相談ください。

令和5年度は約3,700 個を販売し、内400個余りは「プレミアム」として特別規格の製品を空の駅こまつ（小松空港）や小松土産店（小松駅）で販売し好評を得ました。

代表者　喜多　賢　（ふりがな：きた　まさる）
その他　商標登録　第 6820261 号
連絡先　〒923-0184　小松市打木町ロ 248 番地
TEL：090-8968-8437　E-mail：m-kita64@tvk.ne.jp
打木みょうこう・干し柿の会 Facebook
https://www.facebook.com/share/1HPDuFAXqu/?mibextid=wwXIfr

（※コピー・無断転載禁止）