

奈良、柿の摘蕾 2024・収穫 2025



2024 年 5 月、2025 年 10 月追記

旅のチカラ研究所 植木圭二

奈良県五条市で行われた柿の摘蕾作業に参加してきた。これは生活クラブ生協が行う 3 泊 4 日 援農体験で、若い人たちの働く姿に感動し今後の農業を考える有意義な旅になった。

2025 年秋に摘蕾した柿の収穫作業に行ったので追記した。

■旅が始まる

私の妻は生活クラブ生協に入会しており、時々催し物などの案内が送られてくる。今回は奈良県で行われる「柿の摘蕾作業」という援農体験に目が留まり、面白そうなので持ち申し込んだ。

その生活クラブ生協というのはあまり聞き慣れていない組織だが、一般に知られている生協ではなく、食品などの安全・安心に特にこだわっている消費者のための協同組合になる。国連も SDGs を提唱している現代においては、そんなこだわりもトレンドなのかも知れない。

摘蕾（てきらい）もあまり馴染みがない。簡単に言えば蕾（つぼみ）を間引くことで、“蕾”を“摘む”で摘蕾としている。

その摘蕾作業は奈良県五条市の「農悠舎 王隠堂（おういんどう）農園」で行われる。

今回の援農体験は生活クラブ生協の援農プロジェクト「夢都里路（ゆとりろ）くらぶ」と王隠堂農園がタイアップしており、これによって私たち消費者は生産現場を見て体験できる。一方生産者にとっては膨大な摘蕾作業が多少なりとも軽減される。何よりも通常は直接接点がない生産者と消費者との相互理解が図られることが大きい。

援農つまり援助農業とは、応援作業なので日当が多少なりとも支給されることもあるが、今回それはない。少額だが宿泊費も自前なので、援助農業というよりも農業体験の色合いが強い。それゆえ私は援農体験と捉えている。

せっかく関西に行くので関西の友人たちとのゴルフ&小旅行も組み入れたが、その部分は本稿では触れないでおこう。

かくして、私の“柿の摘蕾の旅”が始まる。

■王隠堂農園

集合場所は奈良県の山奥の福神駅で、駅に到着するとやや大きめの荷物を持った人たちが数人集まっている。そこに人の良さそうなおじさんが「こんにちは」と言いながら現れる。

彼は M さん、今回の受け入れ担当者だと自己紹介してくれる。そして私たちは彼の運転する車に乗りこみ田舎道を 30 分以上も揺られて、王隠堂農園の事務所にやって来る。

参加者 6 人が一堂に会す。男性は私だけで他の 5 人は全員女性で、これからお世話になるので彼女たちを美女軍団と呼ぶことにしよう。

オリエンテーションが始まり、まず“王隠堂”という珍しい名前は創業者の姓だと紹介してくれる。そのことを私は初めて知ったが、これはきっと由緒ある姓だと思い留める。

以降、M さんの力説が始まる。

1970 年代後半、王隠堂氏はそれまで農薬を多用していた農業スタイルから農薬をできるだけ使わない有機農業へ転換する。そして食の安全にこだわっている生活クラブ生協などへ納入という産直事業を始める。以来、特産品の柿・梅の生産を中心に加工品の製造や流通も手がけ、最近は野菜レストランや里山体験の運営も行い、地域の食と農の魅力を活用した事業を展開している。

■梅干し工場

オリエンテーションが終わり、梅干し工場の見学になる。責任者だと紹介してくれた人物が説明してくれるが、この責任者が若い。そして働いている人たちも若い人が多いことに驚く。若い彼らのフレンドリーで元気な応対は、好感がもててとても気持ち良い。

見学は、まず梅を塩漬けにするたくさんの大きな釜を見せてくれる。当然のように蓋をしてあるのであまり感動はない。

その後はそれらを天日干しにしている大きな温室に案内される。中に入ると暑くてムッとしているが、そんな暑さの中でシワシワの大粒の梅たちがたくさん並んでいる。この天日干しの光景が圧巻で、美女軍団は写真を撮りまくっている。



【梅干し工場の天日干しの温室】

最後にシソの葉と一緒に漬けて色と香をつけて出荷になる。シソの葉もその漬け汁も廃棄せず
にふりかけなど別の商品にしていると、若い責任者が自慢そうに言っている。

何よりも全ての工程で使っている食材と調味料は梅とシソと塩だけというから、食の安全にこ
だわりを持っている美女軍団は「やっぱり」とか「さすが」と言って大喜びをしている。

■柿の農園

柿の農園にやって来る。明日から私たちが摘蓄作業をする現場そのものなので、物見遊山の見
物ではなく気合いが入る。ここでもまた若い社員が相手をしてくれる。

農園は標高約 400m の小高い山にあり、人口約 2 万 7 千人という五条市の市街地を眼下に見て、
その向うには標高 1125m の金剛山などの山並みが見える風光明媚な場所にある。そして新緑の柿
の葉がまぶしい。



【農園からの景色 柿の木、五条市の街、金剛山など】

柿の農園の中にはグランピング施設が点在しており、テントとテラスそしてサウナもある。こ
れらの施設は里山体験の一環として農園で働く若い社員たちが農作業の合間に造ったというから
とても信じられない。どう見ても素人の仕事ではない。

対応してくれている社員がその苦労話をしてくれるが、苦労話というよりも楽しそうなので自
慢話に聞こえる。そして「お陰様でどこへでも転職できますよ」と冗談を言っている。



【グランピング施設のテントとテラス】



【テントの内部】

■懇親会

見学の後には懇親会がセットされている。会場のカフェは昨年 9 月にオープンしたばかりで、現代風で洒落た造りをしている。ここでも若いスタッフが明るく元気に働いている。

コース料理が出てくる。M さんは「オープン当時はカレーライスくらいしかなかったが、いつの間にかコースメニューも揃っている」と驚いている。実はこのメニューはこのカフェで働く若い男女のスタッフが考えて、今も試行錯誤で挑戦しているという。

その女性スタッフが料理を運んで来るので、私は彼女に「見事な仕上がりで、本当に美味しいね」と言うと、「ありがとうございます」と笑顔を応えてくれる。私も何やら嬉しくなってくるから不思議なものだ。



【斬新な柿の葉寿司】

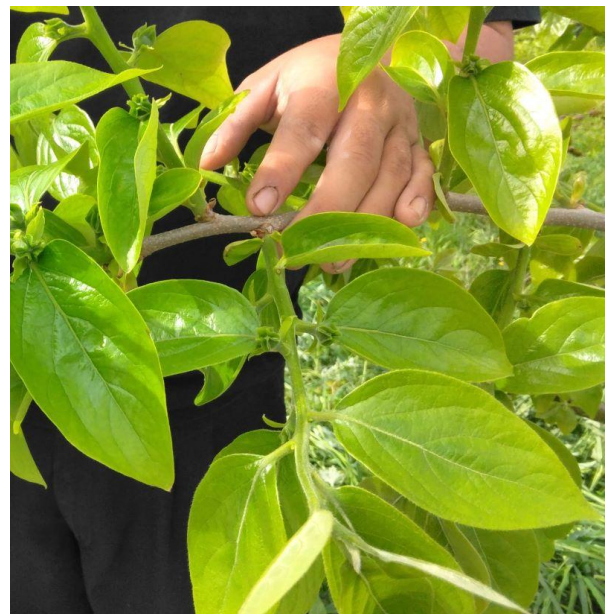
どの料理も斬新で美味しいが、中でもお勧めは柿の葉寿司だろう。しかし一般の柿の葉寿司とは全く異なっており、この地域で採れた旬の野菜をネタにした野菜寿司が柿の葉の上に存在感たっぷりに乗っている。シャリには紅生姜が混ざっており、それは梅干し工場のシソの漬け汁を利用した紅生姜で、非常に美味しい。

M さんが最初に言っていた「地域の食と農の魅力を活用した事業を展開している」という言葉を思い出した。

■摘蕾作業

懇親会の翌日の朝から摘蕾作業が始まる。新緑の柿の木には細い枝に新しい蕾が芽生えている。この蕾が意外に密集しており、このまま成長すると柿の実同士が干渉して商品価値の高い柿の実にならない。そのために蕾を間引きして、ひとつの小枝に 1 個になるように摘み取る。もちろんどれを残すかにはノウハウがある。たくさん蕾がある場合は先と根元を摘み取り、下向きの蕾を残す。上向きだと日が当たり過ぎて日焼けして商品にならないと教えてもらう。

それでもケースバイケースなので、指導してくれる若手社員からは柿の実が成長した時の姿を想像して欲しいと言われる。確かにそれを想像すると何となく理解できて、そして楽しい。



【柿の葉と蕾】

とは言っても、どれを残すかの判断はそう簡単ではない。迷った時に、この場合はどうするのかと若手社員に聞くと、分かり易く教えてくれる。

美女軍団はイケメンの若手社員から教えてもらいたく、次々に質問を投げかけている。

柿の木は地表から 1m くらいの高さから枝別れして上に伸びている。その先には小枝と葉と蕾がついている。従って人間が立って作業できる範囲は限られており、ある程度の高さ以上になると脚立に乗って作業をすることになる。ところがこの農園は小高い山なので、柿の木の多くは傾斜地に生えており普通の脚立では転倒の危険があって使えない。

そのためにここで使用する脚立は傾斜地専用で、なかなかの優れものだ。普通の脚立はハシゴが両方にあるが、この脚立は片方にしかハシゴがなく、もう一方は長さが変わる棒になっている。

傾斜地の低い側にハシゴの部分を立て、高い側に棒を立てる。そして棒の長さで開脚角度を変えることによってあらゆる傾斜角度に対応できる。材質は軽合金なので軽くて、美女軍団も比較的楽に持ち運んでいる。



【柿の摘蕾作業の様子 専用の脚立が見える】

作業中にその脚立の上でちょっと一休みして何気なく景色を眺める。

新緑の柿の葉に包まれ、なだらかな山の斜面の眼下に農家や学校が見え、そして街並みが広がって背後にはなだらかな山が連なっている。日本各地にはそんな風景はたくさんあるが、ここは何となく雅（みやび）で優しさを感じさせてくれるから、いかにも“大和”という言葉に相応しい場所だと感じる。

そんな日本人の魂の故郷のような場所で摘蕾作業をやっていることに感謝しながら、美味しい空気をいっぱい吸い込む。実に清々しい気持ちになる。

夕方の 5 時になると、地域全体に聞こえるようにオルゴールの音が響き渡り作業終了になる。これが子供の頃を思い出して何となく懐かしい。

■まるで合宿

宿泊は、農園近くの研修センターという施設に泊まる。

工場として使っていた建物をリフォームして自炊もできる宿泊施設にしたもので、立派な古い太い梁が使われている。1 階は広いリビング兼ダイニングとキッチン、2 階は寝室になっているが、美女軍団だけがそこに泊まる。

私は少し離れたところにある軽量鉄骨で出来た小さな 2DK のアパートのような家に泊まる。この家でも一通りの生活はできるが、食事が自炊なので皆で作って食べた方が良かろうと、食事の時にだけ研修センターに足を運ぶ。



【研修センター】



【私が泊まった家】

さて美女軍団は全員が初対面ということだが最初から会話が弾んでいる。皆が皆、熱烈な生活クラブファンなので、無添加食品や有機栽培にこだわりがある。そんな食の話を中心に、家族のことなどプライベートな話題でも盛り上がっている。和気あいあいとした雰囲気、楽しそうなので、まるで学生の合宿のように感じる。

私は食事の時に訪れるだけだが、私もそんな雰囲気が好きでいつの間にか合宿を楽しんでいる自分に気が付く。

食事は全て自炊をすることになっている。それについては美女軍団の全員が家庭の主婦で、それもベテラン主婦なので全く心配がない。おっと、美女軍団と持ち上げておいて、ベテラン主婦ではおかしいか。いや、美女とベテランは相反するものではないから別におかしくはないか。

M さんが事前に用意してくれた米や野菜などの食材があり、それを使って何を作るかの話し合いが始める。食材が決まっているので、自ずと料理もその調理方法も決まってしまう、役割分担も誰となしに「私やります」と決まっていく。これが学生の合宿と大きく異なる点で、決断も作業も圧倒的に速い。

朝食には梅干しがあるのでそれを食べる。もちろんあの梅干し工場で作っていたものだ。

美女軍団の 1 人が「梅干しはどうも苦手で・・・」と言って当初は食べなかったが、生産現場

を見て体験して挑戦してみる気になったと言う。さらにこの合宿で皆が美味しそうに梅干しを食べているのを見て、一緒に食べていたら好きになったと言っている。

現場体験や合宿というものは好き嫌いさえも変えてしまうのか。いや変えようと思って行動を起こしたのは彼女自身なので、それらはきっかけにすぎない。しかし物事はきっかけがなければ始まらない。



【研修センター1階の様子】



【ある日の朝食】

夕食はアルコールも入って盛り上がる。話は摘蓄に始まり、若い人が多いこと、その人たちが仕事を任されて一生懸命に働いている姿に感銘を受けているという話に発展していく。

誰かが「あの子たちには悩みや不満がないみたいね？」と言っている。私は「きっと彼らは自分のやりたいことを見つけたからだからですよ」と応えると、別の誰かが「自分のやりたいことから、何でもできて長続きするのね」と会話が弾む。

人は本当に自分がやりたいことが見つければ人生の成功の半分を手に入れたようなものだと、何かで読んだことがあり、私はそれを思い出した。

■創業者と話す

3日目はハイキング気分で昼食を外で食べようと朝食の準備と一緒ににおにぎりをにぎってきた。いや、にぎったのは美女軍団で私はただ見てただけだ。

昼時になって小雨が降ってきたので、グランピング施設の屋根の下のテラスで昼食をとる。

午後の作業に入る直前、若い社員が『創業者がコーヒーをご馳走したい』と言っているのでカフェに行ってくださいと呼びにきた。あまりにタイミングがいいので、おそらくコーヒーは口実で、雨で作業が大変だから少し休んで下さいという粋な計らいだろうと私はピンときた。

カフェに行くと、創業者の王隠堂さんが迎え入れてくれる。70代半ばと聞いていたが、所作と話し方からするともっとずっと若いように見える。

グラタンの試作が出来たからと言って試食を頼まれる。中に入っている白菜は収穫してかなり長期間保存したものだというのが、食べてみるとなかなかいける。

農産物は収穫量によって価格が上下するので収入が安定しない。それだけでなく消費者にも迷惑をかけるので、これを平準化できないか長期保存を試していると言う。

そして調味料は塩だけで、食材は全てこの土地のものだと教えてくれる。

彼の話ぶりは気さくな人柄を醸し出す口調でありながら、熱い想いが伝わってくる。

王隠堂家は 700 年前の南北朝時代に南朝の後醍醐天皇をかくまい、王が隠れたので王隠堂という姓を天皇からもらったという。最初聞いた時に何かを感じたが、やはり由緒ある姓だった。

そんな話から彼は思いの丈を語り始める。

この農園はおよそ半世紀前に有機農業へ転換し、直接消費者に届ける産直事業を始めた。そして地域の活性化にも乗り出した。昨今の農業の最大の課題である高齢化や後継者不足を克服するためには、キーパーソンの若者たちを如何に定着させるかだと力説する。

その手法として、1 人の若い女の子がいれば 3 人の若い男たちが集まると言い、若い女の子を定着させるためには綺麗なトイレと Wi-Fi が必須だという。美女軍団は大きくうなずいている。

ただ若者はそれだけでは定着しないので、話は夢や目標のことになる。

その一つが、今度は羊を飼うことだと言っている。梅や柿の木の下での草刈りは大変だが除草剤をまくと有機農業でなくなるので、羊に草を食べさせる実験をするという。これが成功すると現在は社員が行っている草刈り作業の 8 割が削減される。そのことを横に座っている若い社員にいちいち確認を取っている。それによって社員はそれを自分化してその姿を想像することになり、それに向けて創意工夫する。部下への動機付けの方法をよく知っている。

農業の IT 化の話になる。畑の温度や水分量、日射量など全てデータ化されており、何年にも渡るデータが集まっているのでそろそろ現場に行かなくても判断できるという。それゆえデスクワークだけで可能になるので障がい者の雇用にもつながるとも言っている。

彼のアイデアは次から次へと出てくる。若者たちはそのアイデアに共感して、自分の夢や目標として実現させるために定着して働くようになる。

■旬の野菜レストラン

最終日は反省会と称して、王隠堂の「旬の野菜レストラン」で昼食になる。

このレストランはかつて王隠堂家の母屋だった。門をくぐるとアプローチだけでも名門の旧家を感じさせてくれる。中に入ると年代物の家具や武具なども飾ってある。どれも立派なもので、ここでも美女軍団が写真を撮りまくっている。

レストランの名前のように料理は旬の野菜を主体にして、地元の味つけで出てくる。説明するまでもなく美味いに決まっている。



【旬の野菜レストランの門】



【門からの玄関までの道】

反省会を終えて、再び福神の駅に送ってもらう。来た時は福神（ふくじん）と読んでいたが、今は福神（ふくがみ）と読むようになって、私も少し成長した気持ちになる。

お客さんや若者たちという“福の神”が多く来ることを祈りつつ、福神駅を後にする。

■新幹線で

帰りの新幹線で今回の摘蓄作業や合宿などを振り返り、つらつらと考える。

私にとっては「旅は非日常への移動」なので、今回の一連の作業体験も旅のひとつになるが、いつもとは何か違う感動に包まれている。

それは、柿の摘蓄作業が思いのほか充実していて景色や美味しい空気を堪能したことかもしれない。あるいは美女軍団と過ごした合宿が楽しかったのかもしれない。キャンプ好きな私が手作りのグランピング施設に感動し、そのグランピング施設を造った若い人たちが仕事を任せられ生き生きと働いている姿を見たからかもしれない。

いずれにしてもそれらをお膳立てしてくれた M さんや社員たち、そして創業者に出会えたことが幸運だった。おっと、美女軍団も忘れてはいけない。

農業は高齢化・後継者不足、気象変動による収穫量増減、原材料や輸送費高騰の価格転嫁など多くの課題がある。それはもはや農業だけでなく日本全体の課題かもしれない。

それらの課題は、1 つを解決すると他の課題に影響し、新たな課題が生じるという矛盾だらけなので一筋縄ではいかない。

しかし相反する課題を創意工夫して解決するのが優れた企業経営で、そうした企業だけが生き残ることができる。もちろん簡単ではなく、過去の成功体験や前例、あるいは情勢だけ重視しては真（新）の創意工夫にはならない。

そしてそれは企業経営に限ったものではなく政治やあらゆる組織、個人にも当てはまる。ただ経営者や政治家は社会から預かった人・物・金という社会資本を駆使できる立場だから、それらを如何に上手に使うかの責任があり、そのため厳しく評価される。

大手企業に勤めていた私は、50 代になってから経営革新という仕事に携わっていた。従って様々な企業を見て、成功を収めた多くの経営者にも会ってきた。

王隠堂農園の経営はまさしくその理想の姿に思えた。

久しぶりに尊敬できる経営者やその企業体に触れて、晴れ晴れとした気分になっている自分に気が付く。

■旅の記録

実施は 2024 年 4 月 23 日（火）～4 月 28 日（日）の 5 泊 6 日、その行程を示す。

- ・ 1 日目 新幹線で大阪へ行き友人たちと合流、和歌山の滝原温泉「ほたるの湯」で入浴と夕食、ゴルフ場「レオグランドゴルフクラブ」併設のロッジに宿泊
- ・ 2 日目 朝から 14 時までゴルフ場でラウンド、和歌山県日高川町「道成寺」を参拝

- 白浜町日置温泉「なぎさの湯」、食事処「たつのや」夕食、和歌山の友人宅に宿泊
- ・ 3 日目 午前中に和歌浦港、雑賀崎灯台などをドライブ、JR 和歌山駅から和歌山線の乗り
13 時集合場所の近鉄福神駅到着、他メンバーと合流し五条市「農悠舎王隠堂」へ、
オリエンテーションの後、梅干し工場と農園を見学後に懇親会、宿舎へ移動
 - ・ 4 日目 7 時 45 分宿舎に送迎車が来て、8 時から作業説明の後に摘蕾作業
12 時に宿舎に戻り昼食、13 時から 17 時まで摘蕾作業、買い出し、宿舎で夕食
 - ・ 5 日目 7 時 45 分宿舎に送迎車が来て、8 時から 12 時まで摘蕾作業
朝にぎったおにぎりで昼食、昼食後に王隠堂代表（創業者）と休憩を兼ねた歓談
その後 17 時まで摘蕾作業、17 時から買い出し、宿舎で夕食
 - ・ 6 日目 7 時 45 分宿舎に送迎車が来て、8 時から 11 時まで摘蕾作業
宿舎に戻り着替えて、12 時より「レストラン農悠舎王隠堂」で昼食兼反省会
14 時に福神駅まで送ってもらい解散、京都駅経由で新幹線に乗り 20 時帰宅

6 日間の総費用は約 7 万円になった。自宅から京都駅までの往復、前半のゴルフと和歌山の旅、そして摘蕾援農体験の費用からなっている。

- ・ 自宅から京都往復の費用約 24000 円（片道はジパング倶楽部利用、昼食など含む）
- ・ ゴルフと和歌山の旅の費用約 26000 円、詳細は以下に示す。

ゴルフ費用	14000 円（宿泊、プレー費、朝昼 2 食付き）
飲食費用	約 8000 円（1 人分）
ガソリン代と高速道路	約 4000 円（3 等分した 1 人分）

- ・ 摘蕾の援農体験の費用約 20000 円、詳細は以下に示す。

宿泊費	10500 円（1 泊 3500 円）
懇親会	4000 円
最終日の昼食	1300 円（2600 円の半額は主催者負担）
障害保険	189 円
自炊の材料費や飲み物代	約 1300 円
交通費	約 2700 円（和歌山～福神、福神～京都）

追記 柿の収穫 2025



■柿の収穫

春に摘蕾をした結果が出るのが、秋の収穫で、今回は収穫作業に参加した。1回目の摘蕾は一昨年春、そして今年の春にも摘蕾に来ているので、都合3回目の王隠堂での農業体験になる。

摘蕾と収穫の作業で異なる点は、摘蕾は蕾を手で取り除くだけなので、極端に言えば片手でも作業ができる。ところが収穫は片手で柿の実を持って、もう片方の手で柿の実のヘタをハサミで切り、その実を腰に付けた籠に入れる。この籠が満杯になると約10kgで、この重さが結構こたえる。

そういった作業の負担もあるが、収穫は成果が見えて分かりやすい。特に腰にずっしり重さを感じるのは実感が湧いて、ある意味気持ちが良い。

そして摘蕾も関係してくる。摘蕾の良し悪しによって、柿の実のサイズや陽光のあたり方で彩りが変わることが実感できる。やはり摘蕾と収穫の両方を体験するのがベストだろうと強く感じる。そうすることで摘蕾のやり方も分かってくるはずだ。



【柿の収穫風景】

摘蕾はどの蕾を間引くかの判断をしていた。そして収穫にも判断がある。それは収穫できる色に達していない実が混ざっている時で、採るか残すかを判断しないとイケない。その作業のことを“色どり”と地元の人たちは呼んでいる。色を見ながら採るという意味だろう。

これが結構難しい。作業を続けていると目が慣れてきて、何となく赤く見えてくるから不思議だ。そのためにまだ赤くなっていない柿の実をいくつも採ってしまい、王隠堂の若い担当者に迷惑をかけてしまった。それでも優しく対応してくれるからありがたい。大自然に囲まれて働いていると気持ちも大らかになるのだろうか。

色どりをしなくてはならない理由は、気候、肥料、摘蕾などの諸条件によるもので、場所や木によっても異なるという。自然相手の農業では致し方ないのだろう。

色どりに対して、判断不要で全部を採る“全とり”もある。

その全とりができる農園で作業を行った。そこは王隠堂の農園ではなく別の生産者の農園で、広い農園の柿の実が一斉に収穫時期を迎えて全とりになっていた。それゆえ早く収穫する必要があって、猫の手も借りたいということで、猫の手になってきた。

その生産者は王隠堂に収穫物を納める農家で、いわゆる一般的な農家になる。

王隠堂は会社組織で若者たちに仕事を任せながら先端農業を取り入れようとしている。そのために日本の農業を支える大多数の家族経営の農家とはやや違う。ところが幸いにして今回それが体験できた。

農家の人たちの作業を見ていると私の3倍くらい早く、非常に手際良い。何よりも収穫した柿の実とそれを生み出す柿の木を非常に大切にしていることが強く感じられる。そのために柿の実の出来栄は素晴らしい一語に尽きる。

休憩時間に話す世間話も楽しかった。飾りっ気のない現地の言葉で、大らかさが感じられた。

■羊

一昨年春に聞いていた羊による草刈りはすっかり軌道に乗っているようだ。6匹の羊たちは草をよく食べて、いわゆる“食っちゃ寝”の生活をしているから丸々太っている。王隠堂担当者の若者は非常に助かっていると言っている。

彼の話だと、夕方になると地域一帯に5時を告げるチャイムが鳴るので、それを聞いて勝手に羊小屋に戻ると言うから面白い。



【羊たち】

羊とほぼ同時に無人で動く自動草刈り機を試してみたというが、斜度のある坂が登れないということで、羊には感謝しかないと担当の彼は言っていた。

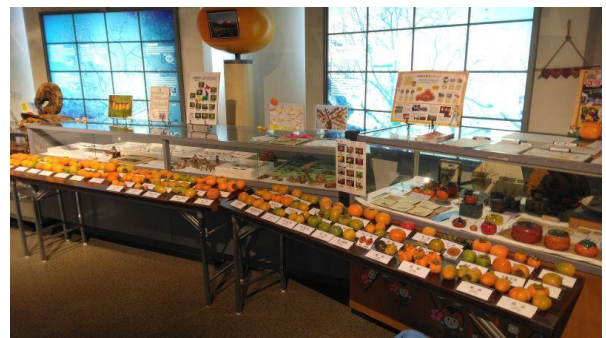
■柿博物館

収穫が少し早く終わった日に、近くにある奈良県立「柿博物館」を訪れた。博物館の建物は柿の実を模したドーム型をしており、高さ 8.7m、直径 18.2m という大きさで、外壁は柿の実のように赤く塗られている。館内には柿の歴史から栽培方法、品種の紹介や利用方法などを紹介している。

面白いのは、隣接する「果樹・薬草研究センター」で栽培した各種柿の実が一堂に会するコーナーがある。今回訪れた時はまだ 71 品種だったが、最盛期には 151 品種になるというから凄い。これだけ多くの種類の柿の実の本物を実際に見ることができるのは、日本はもちろん世界でもここだけだろう。

建物中央には 50 人の椅子席があり 100 インチのスクリーンで柿についてまとめた映像などを上映している。10 分間ほどの上映だったが、この地方の柿を中心とした歴史・文化が分かりやすく紹介されていた。

建物外観のユニークさもさることながら、地方に根付いた柿だけをテーマにした博物館もなかなか面白い。



【柿博物館の外観と内部 果樹・薬草研究センターで栽培している柿の実（71 品種）】

■旅の記録

実施は 2025 年 10 月 15 日（水）～10 月 18 日（土）の 3 泊 4 日、その行程を示す。

- ・ 1 日目 新幹線に乗り京都経由で近鉄福神駅に 13 時 30 分到着、
他の参加者と合流し五条市「農悠舎王隠堂」へ、オリエンテーションの後、
柿の集荷作業と農園を見学、スーパーで買い出し、研修センターに入り
18 時から王隠堂の「天地テラスカフェ」で懇親会
- ・ 2 日目 この日の朝食から自炊を始めて、以降の 4 日目朝食まで食事は全て自炊
7 時 50 分に送迎車が来て、8 時から王隠堂の農園で収穫作業
雨のため 11 時に研修センターに戻り昼食、13 時から 17 時まで収穫作業、
- ・ 3 日目 7 時 30 分に送迎車が来て、8 時から 12 時まで生産者の農園で収穫作業、
おにぎりで昼食、15 時で収穫作業終了、柿博物館見学
- ・ 4 日目 7 時 50 分に送迎車が来て、8 時から 11 時まで収穫作業

研修センターに戻り、12 時より「レストラン農悠舎王隠堂」で昼食兼反省会
13 時～15 時に宿舎で別件のリモート会議出席（本稿とは関係ない）
15 時に福神駅まで送ってもらい、京都駅経由で新幹線に乗り 21 時帰宅

4 日間の総費用は約 4 万円になった。自宅から福神駅までの往復と、柿の援農体験の費用になっている。

- ・自宅から福神往復の費用約 23000 円（ジパング倶楽部利用、車内の弁当代含む）
- ・収穫の援農体験の費用約 17700 円、詳細は以下に示す。

宿泊費	10500 円（1 泊 3500 円×3）
懇親会	4000 円
4 日目の昼食	1000 円（不足分は受け入れ側負担）
障害保険	189 円
自炊の材料費や飲み物代	約 2000 円