

串柿の里

かつらぎ町では非常に様々な種類の果物が生産されていますが、この地域は鮮やかなオレンジ色の柿が最も有名です。町を見下ろす高い山地にある滝、広口、東谷、平の4つの集落では、干し柿作りに最適な気候を活かして400年以上にわたって干し柿を生産してきました。

柿を手作業で収穫し、皮を剥き、選り分けるというこの作り方は昔からほとんど変わっていません。尖った竹串に琥珀色の柿を5個または10個（縁起が良い数字と考えられています）ずつ刺し、いくつもの長い列に吊るして乾燥させます。高い標高と低い湿度によって、数週間にわたって柿を乾燥させる間に柿の天然の甘味を濃縮させることができます。こうして、かつて天下を統一した戦国武将、豊臣秀吉（1537-1598）が二日酔いを治すのに好んで用いた健康なお菓子ができあがります。

しかし、ここで作られる串柿は食用ではなく、関西地方で正月飾りとして使われ、鏡餅の上にお供えとして置かれます。

ここを訪れる人のほとんどは、丁寧に作られた何万もの串柿が整然と並んでいる様子を見るため眺めの良い平地区まで足を延ばします。伝統的な柿を乾燥させる方法と同様、干し柿づくりが行われる小さな集落と柿畑は昔からほとんど変わっていません。