



コンセプト

- 御調町・菅野地区。江戸時代より日本有数の『柿の里』として栄えた。
- 1970年代には約150戸あった干し柿農家が、2010年頃には8戸に。
- 故郷を思う仲間とともに、『柿の里』を復活させるべく尾道柿園を設立。

施設紹介

- 内装は壁、天井、机に至るまですべて柿渋で仕上げている。
- 柿渋染め体験や石窯ピザ作り体験、柿製品の販売等を行う。
- カフェも併設。メニューはコーヒーと干柿セット、紅茶と干柿セット等。





Q. 御調町の柿へ込める思いをお聞かせください。

御調町菅野地区は、全国有数の串柿(お正月のお飾り)の産地でした。生活様式の変化に伴い串柿の文化は衰退してしまいましたが、多くの柿の木は、脈々と生き続けています。この柿を使い新たな、柿による経済を起こすことを目標にしています。

Q. 御調町の自慢は何ですか。

御調町は、古い街道が交差する歴史ある町です。歴史があるということは、それだけ豊富な資源があるということになります。これらを現代の感性で表現することが大事だと考えます。

Q. 尾道柿渋工房のアピールポイントは何ですか。

柿渋は日本で古くからありますが、現代人にとって馴染みが薄くなっています。柿渋の塗装を表現するために工房の全面を柿渋で仕上げ、工房全体をいわば柿渋のモデルハウスとしています。

柿渋は染色もでき、柿渋を使用した作家による作品を展示販売しています。また、柿渋染め体験もできます。カフェーも併設して柿をテーマにしたメニューでお待ちしています。

Q. 尾道柿渋工房のこれからのビジョンをお聞かせください。

いろいろな形でこの里山に来ていただき経済を興し、また、この地で育った柿でできた柿渋に関する情報やその価値について持ち帰って頂きたいと願っています。





フォトビュー





フォトビュー





フォトビュー



※写真は新型コロナウイルス感染症拡大前に撮影したものです。

