



会員の皆様には今年一年、色々のご支援をいただき有り難うございます。残念ながら、柿渋・カキタンニン研究会はコロナウイルス禍のもと実質大きな活動は出来ず仕舞いで時間ばかりが過ぎていく状況になっています。

以下に、最近のトピックスを中心にした柿渋ニュースを作成しましたので、お送りいたします。何かの参考になったり、ご興味を持っていただければ幸いです。

内容に関し、ご質問、御意見等は、ホームページからお申し出の程お願い申し上げます。

柿渋・カキタンニン研究会 会長 松尾 友明

内容

1	活動報告	2
1.1	講演会『山城の柿渋と伝承の取組』	2
1.2	けいはんなグリーンイノベーションフォーラムへの参加（公開オンラインWS）	4
2	総会のご報告	5
3	お知らせ	6
3.1	けいはんな VIEW で研究会が紹介されました	6
3.2	柿渋による新型コロナウイルスの不活性化について	7
3.3	国際 柿シンポジウムの開催の延期	7
4	最近の新聞記事から見た柿渋の動向	8
4.1	産業経済新聞から	8
4.2	日本経済新聞&朝日新聞デジタル記事から	10
5	編集後記	11

柿渋・カキタンニン研究会では会員同士の活発な知的交流（柿渋・カキタンニンに関連した知識と技術の交換）を促進することを目的として、この SRAKK ニュースを発行しております。第 2 号以降は会員限定コンテンツとなっております。会員の方は、本研究会ホームページ（<http://kakishibu.tannin.info/>）からお知らせしております I D、パスワードでログインいただき、左メニュー下部に追加表示されます「[会員専用エリア](#)」内にてご覧ください。

（事務局からの I D、パスワードご連絡もれ等、ご不明の場合は、お手数ですが、「[お問い合わせ](#)」よりご連絡をお願いいたします。）

1 活動報告

本研究会の現在の活動状況を報告いたします。

1.1 講演会『山城の柿渋と伝承の取組』

京都府立山城郷土資料館（ふるさとミュージアム山城）では、2020年10月17日(土)から12月6日にかけて、特別展「京都スタイルー民具で巡る多文化京都ー」を開催されました。その中で、文化財講演会が4題と解説が1件を企画されていますが、本研究会の松尾友明会長がその一つ、「山城の柿渋と伝承の取り組み」という話題提供を11月7日（土）にさせていただきます。様々な方々にお集まりいただき約23名参加されました。主催の担当者とともにコロナウイルス感染対策を十分に気遣いながら実施いたしました。

■日 時： 令和2年11月7日(土)

■参加費： 無料

■会 場： 京都府山城郷土資料館



京都府立山城郷土資料館 全景 <http://www.kyoto-be.ne.jp/yamasiro-m/cms/>

京都府の丹後・丹波・山城のそれぞれの個性的な、特徴ある多種多様な生活文化を「民具や道具」の視点からクローズアップした展示会で、109ページにわたる、立派な、力作の資料冊子（図録）も刊行されました。有料です。そして、資料館の展示では、その一部だけの取り扱いでしたが、当時の「柿渋」関連の展示品もありました。

そこで、柿渋から見た、日本人の生活を支えてきた多様な民具：～新たなる活用の模索 を話題提供の核として、お話をすすめました。最初に、伝統的な民具や道具は美術・工芸品とは大きく違って、積極的に保存、継承していかないとどんどん廃れていく、失われていくことを強調しました。その代表的な例として、製茶業で使われていた柿渋を使った民具・道具の数々を紹介しました。加えて、以下の内容を詳しく解説しました。

- ① 茶園の中に植えられていた渋柿の役目：防風・防霜林の役目、防虫効果、日陰を作る、茶栽培の気候の指標、そして、経済的意義があったそうです。
- ② 清酒業、着物製造業、住宅建設業などに柿渋もしくは柿渋製品が多種多様に使われていました。
- ③ 途中で以下の実験を実演して楽しんでいただきました：渋柿の渋み成分の存在部位、渋抜きメカニズム、渋み成分と鉄あるいはタンパク質との結合、渋み成分の被膜形成による撥水効果の向上など。
- ④ 山城南部地域は、かつては日本三大柿渋産地の一つでした。お茶の産地でもあったこの地域は柿渋の原料柿として適した、タンニンを高濃度に含む天王柿の大きな産地でもありました。
- ⑤ 当時は、柿渋を専門に製造する渋屋が、この地域に十数軒あり、いくつかの津（川の港）から、お茶や柿渋が大阪や京都に木津川の川運を利用して流通されていました。これらの歴史と文化は特色ある地域産業・地域資源として評価する必要があることを強調しました。
- ⑥ 京都学園高校の女生徒さん4名がプラスチックゼロを目指す亀岡市を訪れ、プラ製のレジ袋の代用品として柿渋で耐久性、耐水性を高めた紙袋を提案されました。ニュースとしてNHKで報道された動画を紹介しました。若い人達が新しい視点で柿渋に興味を持っていただくことは大変嬉しく思っていることを述べました。
- ⑦ 奈良県立医科大学の研究成果により、新型コロナウイルスを含む唾液中に柿渋を加えて、混合することによって新型コロナウイルスを不活化し、その増殖を劇的に抑制することを証明されました（3.3に、詳細を解説）。応用につながる、実用的な研究が望まれます。

以上の点から柿渋が持続的な社会を目指す、現代社会の旗頭になるのではないか、という考えを述べさせていただきました。最後にまとめとして、

- 1) 柿渋はヒトや環境に優しい天然素材です。
- 2) 柿渋の歴史と文化は日本人の生活の原点で、継承・伝承する大きな価値があります。
- 3) 柿渋の主成分であるカキタンニンがポリフェノールの重合体で魅力的な特性を示します。染料や塗料に使われるだけでなく、多様な用途が考えられます。
- 4) 柿渋関連の地域産業の活性化・観光による町おこしが期待できます、などなどを解説いたしました。

話題提供後、色々な興味深い質問が出ました。活発な意見交換ができ、楽しい時間が過ごせました。



1.2 けいはんなグリーンイノベーションフォーラムへの参加（公開オンラインWS）

自然とともに暮らす豊かな社会を目標として活動を続けている「KGI フォーラム」はこの度、木津川流域に所在する天然資源をモチーフとして、いわゆる文化産業の振興に興味を持ち、活発に活動しておられる方々に、その思いを語っていただき、地域の発展につながる新しい取り組みが芽吹くことを期待して「けいはんな天然資源利用促進懇談会」を開設されました。その第一弾として、柿渋を取り上げていただきました



■日 時：令和2年11月22日(日)

■参加費：無料（30名）

■会 場：オンライン（Zoom）

京都学園高等学校の生徒さん二人の実践報告を中心に、柿渋・カキタンニン研究会の会長 松尾はコメントーターとして参加し、意見交換しました。一般の方も10名参加されました。京都学園高校の女生徒さん4名がプラスチックゼロを目指す亀岡市を訪れ、プラ製のレジ袋の代用品として柿渋で耐久性、耐水性を高めた紙袋を利用する提案を報告されました。その後、指導教官である松田俊彦先生も加わって、意見交換をいたしました。手作りのレジ袋と工場生産されたレジ袋の強度差がみられなかったか、使用寿命を考えたときに、レジ袋がいいのか、エコバックがいいのか、どうして、この柿渋製品を世の中に広めていくのか、などなど。また、一般参加者からも有意義な質疑応答が活発に為されました。



2 総会のご報告

令和元年度(2019年6月1日から2020年5月31日)通常総会が、電子メール、及び議案内容をホームページに掲載し開催されました。

令和2年 定時総会（メール送受信） 議事録

1. 招集（議案賛否）日 2020年6月30日 電子メールで議案内容送信
2. 開催（締切り）日時 2020年7月20日 締切り日
3. 会員総数 正会員27名、賛助会員11社
4. 出席者（議決）数 正会員21名（委任2名含む）、賛助会員10社（委任1社含む）
5. 議長選任等の経過 メール送受信処理のため事務局で整理した。

定時総会は、メール議決総数で会則所定数を満たしたので有効に成立した。

6. 議事の経過の要領及び議案別議決の結果

議案1号 令和元年度事業報告、及び決算の件

本議案の事業報告については、関係資料の送信とホームページ掲載によって通知し、決算については、井原監査役の事前承認済み書面を掲示し、メール議決総数から承認可決。

議案2号 令和2年度 事業計画、及び予算の件

本議案の事業計画については、関係資料の送信とホームページ掲載によって通知し、メール議決総数から承認可決。

新型コロナ感染拡大防止のため、令和2年定時総会は関係資料をメール送受信で実施し、定時総会の議案全部の審議を終了した。

令和2年7月21日

柿渋・カキタンニン研究会

3 お知らせ

3.1 けいはんな VIEWで研究会が紹介されました

けいはんな学研都市の広報誌である「けいはんな View」は 2020 年 09 月 vol.46 が発刊されましたが、次号において「柿渋・カキタンニン研究会」が紹介されることになりました。柿渋を使った新型コロナウイルス撲滅を目指す MBT の取り組み「奈良県立医科大学」がトピックスとして掲載されましたが、その中で合わせて、けいはんな地域で活動している、柿渋関連団体として紹介されています。 (出典 けいはんな View Vol.47 2020/12 発行 P4)

特集 コロナに挑む

柿渋を使った新型コロナウイルス撲滅を目指すMBTの取り組み

奈良県立医科大学

医学的知識を製品開発に生かす

医学を基礎とするまちづくり、MBT (Medicine-Based Town) 構想の実現を加速させるため設立された、一般社団法人MBTコンソーシアムには、現在160社以上の企業が参画しています。

奈良県立医科大学とMBTコンソーシアムでは、これまで新型コロナウイルスに対してオゾンでの不活化の確認や「MBT発熱外来ユニット」の開発など、有用な研究成果を公表してきましたが、新たに令和2年9月15日、柿渋による新型コロナウイルスの不活化について研究成果を報道発表し、多くのメディアの関心を集めました。本研究成果を、医学的知識をすべての産業に生かすMBTの枠組みを活用し、製品化を通じてコロナ禍における世界に貢献するべく、多数の企業との共同研究を開始しました。



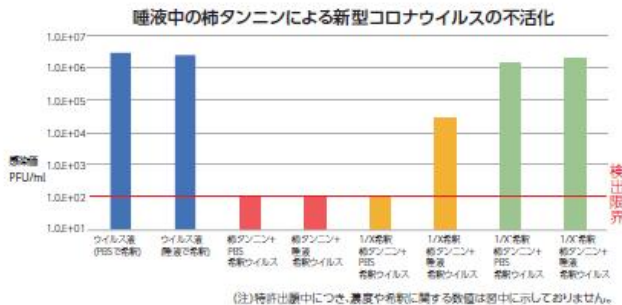
柿タンニン(柿渋)が 新型コロナウイルスを 1/10,000以下に不活化

今回の基礎研究では、柿より高純度に抽出した柿タンニン(柿渋)が新型コロナウイルスを1/10,000以下に不活化することを確認しました。

実験条件は(新型コロナウイルスと唾液のみ)と(新型コロナウイルス、唾液に柿渋を加えた場合)を比較したもので、柿渋を加えることによって新型コロナウイルスを不活化できることを証明しました。本研究はあくまで試験管内における研究結果であり、人における効果の検証を行っているものではありませんが、この実験条件は、人の口腔内の条件と類似しており、柿渋による

新型コロナウイルスの不活化が人の口腔内においても起こる可能性を示唆しているものと考えています。これらの知見を企業と共有し、早期に製品化できるよう活動中です。

また、11月27日にはある種のお茶が新型コロナウイルスを1/10,000以下に不活化することも報道発表しました。



けいはんなと柿渋

茶の一大産地である山城地域には、かつて茶畑を覆から守る風よけとして、在来種の渋柿・天王柿の木が多く植えられており、天王柿はカキタンニンの含有量が5%と多く、柿渋の原料に適していました。

柿渋はその効能である防水性や耐久性、防虫性、消臭効果などを活かして、製茶やくらしの道具にかかせない素材だったため、多数の製造業者がありました。今では数社を数えるのみとなっています。

日用品、工業製品などにとどまらず、柿渋は食品から飲料、サプリメントをはじめ、社会の健康や医療、新産業分野に役立つバイオマテリアルになると期待されています。

(柿渋情報総合サイト「Web柿渋利」より引用)



けいはんなにおいては、府立大学精華キャンパスの生命環境学部に事務局を置く「柿渋・カキタンニン研究会」が、産学官一体となった情報ネットワークづくりを進めており、柿渋の文化や技術の継承と保存、教育、産業の育成や活性化、新製品の開発を目指しています。

柿渋・カキタンニン研究会
http://kakishibu.tannin.info/
Viewバックナンバー (vol.40)に
詳しくご紹介していますのでお読みください。



3.2 柿渋による新型コロナウイルスの不活性化について

公立大学法人奈良県立医科大学と一般社団法人 MBT コンソーシアムは令和 2 年 9 月 14 日にプレスリリースを行いました。

免疫学の教授 伊藤 利洋氏は、(発見経緯の説明) 感染免疫研究を専門とし、柿渋が難治の非結核性抗酸菌症に有効であることを既に国際医学誌に掲載などの成果報告を行ってきました。今回、柿渋が新型コロナウイルスに有効であることを発見し、矢野教授とともに実験的に証明しました。微生物感染症学の教授 矢野 寿一(実験内容の説明)は、現在までにオゾンが新型コロナウイルスを不活化することを世界で初めて実験的に証明しています。

そして、今回、渋柿より高純度に抽出した柿タンニン(柿渋)を新型コロナウイルスを含む唾液に加えることによって新型コロナウイルスを 1/10,000 以下に不活化することを確認しました。

理事長・学長(MBT コンソーシアム理事長である細井 裕司氏は、本研究成果の製品化によって世界に貢献できる企業の公募を行う予定であることを発表しました。

3.3 国際 柿シンポジウムの開催の延期

2020年の10月11日～15日に奈良国際春日野フォーラム 麓にて国際柿シンポジウムが開催予定されておりましたが、新型コロナ感染症の影響で次年度に延期されました。

世界の十数ヶ国から 150～200 名の柿関連の研究をされている方々が参加され、柿に関する様々な最新の研究成果が発表される予定です。

Last Update: May 26, 2020

The Symposium was postponed to Sept. 22-26, 2021, due to the expansion of COVID-19. The Symposium will be held at the same venue next year. Details and rescheduled deadlines of registration and abstract submission will be announced soon at this WEB page.

7th International Symposium on Persimmon

We are delighted to invite you to the **7th International Symposium on Persimmon on October 11-15, 2020 ~~September 22-26, 2021~~**. This will be held at the **Nara Kasugano International Forum 麓 IRAKA, Nara City, Japan**, which is located in Nara Park and surrounded by the historic monuments of ancient Nara.

This symposium is being jointly organized by the International Society for Horticultural Science (ISHS), the Japanese Society for Horticultural Science (JSHS), and the Institute of Fruit Tree and Tea Science of NARO, and is supported by Nara Prefecture, the Research Association of Fruit Tree in Nara (RAFT, NARA), and the Scientific Research Association for Kakishibu and Kakitannin (SRAKK).

The aim of this Symposium is to provide a platform for discussing and sharing recent research and innovative techniques related to persimmon in order to better understand this crop and make practical advances in its cultivation and utilization. This symposium will also provide individuals who work on or are interested in persimmon with the opportunity to come together, promoting international relationships.



(出典 http://www.jshs.jp/modules/sympo2/index.php?content_id=1)

4 最近の新聞記事から見た柿渋の動向

4.1 産業経済新聞から

1) 2019年06月14日 [経済] TRY! おおいた News Letter 2019年6月号

19世紀初頭、当時財政難であった中津藩（現大分県の一部）は特産品を奨励する政策の中で、材料である竹・和紙・油・柿渋などが全て地元で調達できることから、傘の製造・販売が始まりました。昭和初期に最盛期を迎えた和傘製造でしたが、その後は衰退してしまいました。しかし、城下町中津のシンボルとして和傘工芸の伝統を復活させようと結成された朱夏の会の手によって平成17年に製造が再開されました。それ以後は昔ながらの製造方法を守りながら、新しいデザインも考案され、和傘の他、あんどん、ランプシェードなどが一点一点職人の手によって手作業で作られ、人気を集めています。

2) 2019年07月03日 [経済]

「URBAN RESEARCH (アーバンリサーチ)」が地域活性化を目指して、日本各地の企業やクリエイターによって作られるローカルコミュニティとともにその土地の魅力を再考し発信していくローカルコミュニティプロジェクト、「JAPAN MADE PROJECT」を2014年9月よりスタートしていました。

その活動の一つとして、昨年に引き続き、京都、香川と並び、うちの日本三大産地として知られていた熊本県山鹿市来民の渋うちわを、アーバンリサーチオリジナルグラフィックで作成し、7月6日(土)より順次販売しています。

「渋うちわ」は柿渋を塗りコーティングした和紙を使用します。青い未熟のから柿(豆柿)から採った柿渋は、うちに塗ることにより和紙を丈夫にし、長持ちさせ、さらに防虫効果の役目を果たします。また、年月とともに深みを増す、独特の色彩の美しさは唯一無二です。

また、来民でしか作られない「来民渋うちわ」は、町の名の通り“民が来る”という意味で商売が繁盛すると言われていきます。

3) 2019年7月03日 [経済]

2019年7月12日に京都に伝統とロックを融合させた、町家づくりの外観を持つ世界唯一の「ハードロックカフェ」が登場様々な音楽を聴きながら料理が楽しめるアメリカンレストラン「ハードロックカフェ」が、7月12日(金)、京都の祇園白川にオープンします。ここでは、京都の伝統工芸品も展示・販売されています。扇子 柿渋和紙 本金手書き(紺/茶) 各38,000円 制作:『宮脇賣扇庵』 <http://www.baisenan.co.jp/>

宮脇賣扇庵は、近世の町屋そのままの店舗とともに、京の歴史と風格を体現した店舗といわれ、江戸時代からほぼすべての製品を製造販売してきました。三代目が工芸品としての飾り扇を考案した後も、その伝統と技法は今日に継承されています。

4) 2019年11月15日 [経済]

足利大学（栃木県足利市大前町）で建築学を学ぶ学生が古民家の再活用プロジェクトを進めている。古民家の研究と地域貢献を兼ね、学生自らが壁や床などを改修し地域交流の拠点に仕立て直している。各種イベントも企画し、にぎわい創出に一役買っている。

その中で再活用に取り組む古民家は、通称「ゆきのわ長屋」と呼ばれており、築100年以上の木造2階建てで、延べ床面積約240平方メートルあり、棟割り長屋として使用されていたそうです。

ゆきのわ長屋は今月上旬、改修作業を紹介する狙いで開いた柿渋を使った塗装や柱を磨く体験イベントの会場として使用されました。プロジェクトを指導する大野准教授は「社会問題化する空き家は研究課題の一つで、研究の場とともに交流拠点として再利用することで地域貢献にもつながる」としている。



「ゆきのわ長屋」で床の塗り直し作業に励む足利大学の学生ら = 足利市雪輪町

(出典：<https://www.sankei.com/life/news/191115/lif1911150032-n1.html>)

5) 2019年12月19日 [経済]

アイメジャー株式会社（本社：長野県松本市、代表取締役：一ノ瀬修一）は、IR(赤外線)・Red(赤)・Green(緑)・Blue(青)4つのチャンネルの高精細な12億画像を1台で撮影可能な白色・赤外線イメージスキャナ [IRGB-6500 (アイアールジービー 6500)] を発売されました。不可視インク/可視インクの印字品質検査、機能性フィルムの不具合解析に、木簡など埋蔵文化財遺物の画像データベース化、消えかかった古文書や古写真の可視化、偽造文書・贋作の真偽解析に利用できます。

その活用例として、伊勢型紙に代表される文様（パターン）は、江戸時代着物の絵柄として大切に保存されてきました。手漉き和紙3枚の向きを直角に変えて丁寧に重ね合わせて作られ、水に濡れた時の伸縮方向が等方となるように工夫されます。また虫食い対策として、和紙全体を柿渋（かきしぶ）に浸けられます。その結果、和紙の色は濃い茶色となり肉眼では墨の押印が判読しにくい状態となっています。赤外線画像と可視画像を比較することで、型紙を製造した歴史を紐解くことができました。

6) 2020年10月07日 [経済]

お家時間をより快適&清潔にする、九櫻刺子と柿渋染めのコラボレーション「武道を超えた世界の九櫻」へ。九櫻刺子ブランドの次なる新商品は、丈夫で清潔な室内履き。洗えるバブーシュと強靱な生地のスリッパは、柿渋染めとのコラボでさらにパワーアップ！古来より消臭・抗菌効果があるといわれている柿渋染め、人の肌に直接触れるからこそ良い生地良い素材を推奨します。

7) 2020年11月19日(経済)

創業333年の老舗企業(株)大清(山形県米沢市 代表取締役 中村友彦)は、建築素材であるグレーチングを使ったあえて鉄を錆させることでインダストリアルな雰囲気を作り出すシェルフのDIYキット「ワビサビシェルフ」をクラウドファンディングサイト makuake で11/19から先行予約を開始します。鉄は錆びることで耐錆性と風合いが増す、その過程を侘び寂びの心を持って楽しむ事ができるDIYキットになっています。

<https://www.makuake.com/project/daysay/>

ワビサビシェルフは鉄の無塗装の生地品といわれる状態から、まずは1ヶ月程度、外で雨ざらしにして錆が発生するのを待ちます。なぜ最初に錆びさせるのかというと、その後に錆びさせないためなのです。シェルフはある程度錆びさせた段階で、日本で古来から染料として使われる柿渋を塗ります。柿渋の成分のタンニンが、その成分と酸化鉄の成分が反応することにより、黒錆という物質に変わります。黒錆は良質な錆で、それ以上錆が進まないように鉄の表面に黒い被膜を作ることが出来ます。この工程を経ることで、錆びる過程でできた陰影のある表情を閉じ込めることができるようになります。錆びる過程の錆びムラは、黒錆化させると陶器の釉薬のような陰影のある表情を作り出し、二つと同じ模様にはならないことにも風情を感じます。耐錆性は塗装以上になり錬鉄のロートアイアの耐久性に限りなく近づきます。

4.2 日本経済新聞&朝日新聞デジタル記事から

1) 2020年7月10日

豊臣秀頼が1607年に造営した北野天満宮(京都市上京区)の国宝・本殿で、内部の床や柱を塗り直す修復作業が完了し、創建当時を思わせる黒を基調にした荘厳な空間が10日までに、報道陣に公開された。同天満宮によれば、御本殿全体の本格的な修復は、豊臣秀頼によって造営された1607(慶長12)年以来。

これまで、御本殿の床には漆が吹き付けられたと考えられてきたが、調査の結果、漆の成分が検出されなかった。そのため、3~6月、畳敷きの部分を板の間とし、日本で古くから防虫・防腐剤として使われてきた柿渋を床板に塗装した。

2) 2020年11月30日

UHA味覚糖株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:山田泰正)は「透き通ったミントのおいしいのど飴」ブランドに「柿渋」を配合した商品を開発。ミントの爽快感に「柿渋」のチカラが加わった「透き通った柿渋のど飴」を11月30日(月)より全国発売されました。

UHA味覚糖は企業使命である『おいしさは、やさしさ』に基づき、身体だけでなく心へも「楽しい」、「ほっこりする」を商品を通じてお届けしてきました柿渋の抗菌作用に注目し、社会を取り巻く不安な思いを少しでも解消したいという思いから、「透き通った柿渋のど飴」の発売に至ったそうです。日々の生活習慣が気になったときに、いつでも気軽に柿渋を摂取できます。



3) 2020年12月21日

柿渋【カキタンニン】を美味しく食べる?! 行列のできる「かき」氷店ほうせき箱がコロナ禍で「かき」渋で新たなチャレンジ!!

合同会社ほうせき箱（本社：奈良県天理市乙木町507-1 代表社員平井宗助）は、ほっと一粒で美味しく柿渋を食べられる「柿渋入 柿のチカラ飴」を東証一部上場の医薬品卸である東邦ホールディングス様の協力を得、全国に展開する共創未来グループの薬局において2021年1月より発売します。

【URL】<https://kakiha.stores.jp/>

* * その他、柿渋で染色した布マスクや消臭効果を期待した製品が多く話題になっておりました。

5 編集後記

今年はコロナウイルス感染症の広がりによって、思いがけずに「柿渋」の社会的認知度が大きくアップした年になりました。一方、産業素材としては、多種多様な分野で魅力的ではありますが、科学的にはまだまだ未成熟で、「赤ちゃん」レベルにあるのではないかと感じております。今後、化学的にも物性科学のレベルでも改良する余地があり、その結果、さらに多種多様な機能性が高まり、新規用途開発が可能になると考えられます。

多くの若い技術者、研究者がこの柿渋の分野に参入してくださって、より成熟した、大人に育てた「柿渋」が世の中で役に立つことを願いながら、新しい年を迎えたいと思っております。会員の皆様の来たる新年が幸多きものなることを願っております。

また、この「柿渋ニュース」への皆様のご質問、ご意見、アドバイスをお願い申し上げます。

柿渋・カキタンニン研究会 会長 松尾 友明

SRAKK News - Kakishibu - 柿渋ニュース

2020年12月 Vol.7

<編集・発行> 柿渋・カキタンニン研究会

<研究会事務局> 〒619-0244 京都府相楽郡精華町大字北稻八間小字大路 74

京都府立大学精華キャンパス 生命環境学部野菜花卉園芸学教室内

ホームページ：<http://kakishibu.tannin.info>

メール：kaki@tannin.info

