

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

## 秋本番！和歌山の柿が登場！

柿の産地、JA紀北かわかみの赤井生産専門委員長にお話を聞きました！

和歌山の柿は早生品種の<sup>わせ</sup>刀根早生から晩生品種の<sup>おくて</sup>富有柿までいくつかあるんやけど、9月上旬の<sup>みろたねなし</sup>刀根早生の出荷から始まって、10月半ば頃には平核無、11月上旬には富有柿というふうに旬の柿が計画的に出荷されるんや。

柿は気温が下がらないと色付かないと言われてるけど、この辺りでは「高野おろし」と呼ばれるありがたい味方があってな、高野山から吹き下ろす冷たい風が一足早く秋を運んできてくれるんよ。

出荷時期にあわせて色もよし、もちろん味もよしの和歌山の柿を皆さんたくさん食べて下さいね。



### 日本一の柿産地、和歌山県！

平成19年産和歌山県の柿の収穫量は、52,400 tで全国1位（農林水産統計）。主な生産地は、伊都地域を中心とする紀ノ川流域や紀美野町です。

伊都地域の柿畑では、結実している枝に竹などで副木をしている様子がよく見られます（写真）。これは、枝の皮を剥くことにより果実への養分の移行を集中させ、早期着色・採果するために行っています。



（固定して枝折れを防止）

（平成19年産柿の収穫量 単位:t）

順位	1	2	3	4	5
柿 収穫量	和歌山県 52,400	奈良県 28,100	福岡県 20,400	岐阜県 14,800	愛知県 12,700

JA紀北かわかみでは、ブランド柿の「腕自慢」の生産に取り組んでいます。

「腕自慢」には刀根早生と富有柿があり、除草剤使用禁止や出荷園地の登録制など、厳しい栽培管理体制がとられています。しかも着色や等階級などの品質基準をクリアしないと出荷できないこととなっています。

今年度は17戸の生産者が「腕自慢」の生産に取り組んでおり、柿の販売拡大の起爆剤として注目されています。



## 柿の栄養にも注目を！

「柿が赤くなれば医者が青くなる」と言われるほど、柿は栄養的にも優れた果物です。和歌山の柿を広く研究されている和歌山大学の細谷圭助・教授に聞いてきました。

柿にはカロテノイド、ビタミンC、タンニンなど抗酸化成分が多く含まれ、動脈硬化や老化予防、その他生活習慣病予防が期待されます。和歌山に多い渋柿を1個食べると、ビタミンCの1日の摂取量を満たすことができ、食物繊維の半分近くを摂取することができます。干柿はさらに成分が濃くなっています。細谷教授からのメッセージは、「柿は、人の体にとって大切な成分が多いことをもっと知って下さいね！」

## ただいま、出来たて！柿スイーツ

食欲の秋、おなかも心も満たしてくれる柿のケーキを見つけました。



柿のパウンド  
ケーキ

あんぼ柿が入り  
って中はしっとり。お店は

[http://west-coast.blh.org/ocn.ne.jp/little\\_kitchen](http://west-coast.blh.org/ocn.ne.jp/little_kitchen)



柿のたると  
生の柿をたっぷり  
使ったジューシー  
なタルト。

お店は

<http://www.isaki.jp/kaki/>

## 香港でも和歌山の柿は好評！！

9月10日から12日に香港で開催された国際果実・野菜マーケティング専門見本市「アジアフルーツロジスティカ2008」に和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会が出展し、本県輸出先の最大のターゲットのひとつである香港で、和歌山の柿、柿加工品（あんぼ柿）、みかんの展示・広報活動を行いました。

和歌山の柿とあんぼ柿の試食の結果、外観・食味とも大変好評で、海外への販路拡大について注目されます。



和歌山の柿は香港でも大人気！

## 柿の産地へ遊びにおいで！

かつらぎ町の四郷地区は、お正月のおめでたい縁起物として欠かせない串柿の生産が盛んに行われています。秋には農家の軒先や庭先で串柿が天日乾燥されている風景が見られます。串柿を広く知ってもらおうと恒例の「四郷串柿まつり」が11月23日に四郷小学校を主に開催されます。

11月16日には紀美野町の文化センターにおいて「美里柿の市」が開催されます。柿にちなんだイベントもたくさん！ぜひぜひ来て下さい。



四郷串柿まつり <http://www.town.katsuragi.wakayama.jp/K/es-11.htm>

美里柿の市 <http://www.town.kimino.wakayama.jp/pdf/200809.pdf>

## 編集後記

実りの秋を迎え、和歌山を代表する食材が今後も続々登場します。お楽しみに！

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニューズレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>