

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

和歌山の柿シリーズ、 甘くて美味しいよ！



話題沸騰のプロモーションビデオ「和歌山の柿」。ご覧いただく場合はこちら！↓

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

～柿といえば和歌山！～

和歌山県の柿は平成20年産で53,900tと全国の約2割の生産量を占め、順位は第1位（全国生産量266,600t）。和歌山のとおきフルーツなのです。

～おいしさをバトンタッチ、産地のリレー出荷～

バラエティ豊かな和歌山の柿。出回る時期も違えば、形や食感も様々。どんな種類があるのかご存じですか？

たねなし柿

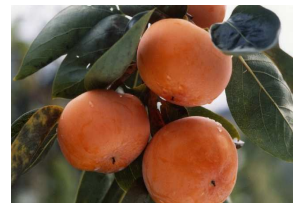
和歌山のたねなし柿の出荷は9月上旬から始まり、中谷早生からスタート、9月中旬の刀根早生、10月上旬の平核無と続いてゆきます。食感はまるやかでジューシー。

渋柿なので選果場で脱渋処理が行われます。



富有柿

10月下旬から12月中旬にかけて出回る品種です。甘柿なので脱渋処理は行われません。種が少なく食べやすく、食感はシャキシャキして甘みのある柿です。



紀の川柿

樹上で脱渋した柿で、果肉にゴマと呼ばれる黒い粒々がびっしり詰まっているのが特徴です。10月下旬から11月中旬に出回り、紀北地方から生まれた個性化商品です。



～しっとり甘い、あんぼ柿～

甘い物がほしい時、やわらかい干柿の「あんぼ柿」はいかがですか。自然な甘みがほのぼのとした気分になさしてくれます。

あんぼ柿の起源は江戸時代中期といわれ、皮をむいた渋柿を縄につるし、天日干しをしていたので天^{あま}干柿と呼ばれていました。やがてあんぼ柿という馴染みやすい名前となり、冬のおやつとして親しまれるようになりました。



和菓子の元祖、あんぼ柿

～串柿の産地、かつらぎ町四郷～

正月の祝い物で使われる串柿は、一本の串に10個の柿をさして「いつもにこにこ(2個2個)仲むつ(6つ)まじく」と、家族の和と幸を願う心をかけていると言われています。

伊都郡かつらぎ町の四郷地区は串柿の産地で、約110戸の農家が生産しています。標高300メートルの当地は串柿作りの適地であり、木枯らしが吹く頃になると、串柿作りの最盛期を迎えます。



串柿作りに追われる生産者

～柿の機能性～

柿はビタミンA、Cが豊富で、体の抵抗力を高めカゼの予防におすすめです。

また、お酒を飲む前に柿や干柿を食べておくと、二日酔い防止に効果的。柿に含まれるタンニンと食物繊維がアルコールの吸収を抑え、果実中の酵素がアルコール分解を促します。

また、柿1個(200g)を食べると、1日のビタミンC摂取量を満たすことができます。



体にいい成分がいっぱい!

～柿のこぼれ話～

柿の学名は「ディオピロス・カキ」。ギリシャ語で「神の食物のカキ」という意味です。日本語の読み方が学名に使われていることから分かるように、「KAKI」は世界に通用する果物と言えます。

「桃栗三年柿八年」ということわざは、発芽から結実までの期間が長いことを例えて、成果をあげるには長い年月がかかるということを表しています。



世界の「KAKI」

～編集後記～

料理や機能性などメディアでも取り上げられている注目のフルーツ、柿。知れば知るほど奥深い和歌山の柿をぜひご賞味下さい。

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

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

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

<http://www.kishukan.com/>

<http://www.wakayamaken.jp/>