

# 日本一の柿!!

和歌山県の柿は、かつらぎ町、紀の川市、橋本市、紀美野(きみの)町などの紀の川流域を中心として栽培され、栽培面積、収穫量とも全国一なんです！平成21年度の柿の出荷量は、和歌山県が51,800トンでダントツの1位！続いて、2位:奈良県28,400トン、3位:福岡県22,500トンとなっています。(農林水産統計)

今は、たねなし柿が旬！柿のへたの緑が濃いもの、白い粉(果粉)がついているものが新鮮な証だそうです。サクサクとした食感が好きな方は少し青みがかかったものを、とろーり甘いのが好きな方は赤みのある柿を選んでくださいね♪



## この秋は…柿美人♪

柿1個(200g)を食べると、1日に必要とされるビタミンCを摂取することができます。秋は柿を食べて、美肌美人♪

他にも、「柿が赤くなれば、医者が青くなる」という言葉があるように、柿にはがんに対する抑制効果が高いとされるβ-カロチン、心臓病や脳卒中等の予防に効果があるとされるタンニンなども多く含まれています。



柿には栄養がいっぱい！

## あなたはどの柿タイプ？

秋の味覚の代表とも言える柿は形や食感もいろいろ。さて、あなたにピッタリの柿はどれ？

“先取り派”のあなたには…いち早く出荷される“たねなし柿”(9月上旬～11月上旬) 中谷早生から始まり、刀根早生、平核無(ひらたねなし)と続く。渋柿なので、アルコールや炭酸ガスを使って渋抜きをする。種が無いので食べやすく、ジューシー。干し柿作りにも使われる。



“じっくり派”のあなたには…甘～い“富有柿(ふゆうがき)”(10月下旬～12月中旬) 上質で、甘柿の代表品種。果肉は甘みがあり、シャキシャキしている。



“個性派”のあなたには…見た目もビックリな“紀の川柿”(10月下旬～11月中旬) ゴマをふったような黒い果肉が特徴。ひとつひとつの実に固形アルコール入りの袋をかけ、樹になった状態で渋を抜く。渋み成分のタンニンが固まったのが黒さの正体。濃厚な甘さとサクサクとした食感がある。



# 柿の加工品が続々登場！



今回、JA ながみねさんにご紹介頂き、紀美野町で柿を作っている松本さんを尋ねました。「松本さん、こんにちはー！何の作業をしているところですか？！」

これは柿のチップを作っているところです。今までは出荷できなかった柿をどう活用すればいいのかなと考えていたんです。それで、「柿の加工品に変身させよう！」と柿チップを作ることにしたんです。手作業で丁寧にカットし、機械で2日間乾燥させます。これらは紀の川SAで販売していますよ～！

柿チップスだけではなく、柿ドレッシング、柿酢、柿カレーなど他にもいろんな柿加工品が次々に登場しています。ところで、柿の加工品の中でも、「あんぼ柿」は大変有名ですね。渋いお茶と柔らかくて甘～いあんぼ柿はいかがでしょうか？

## 「あんぼ柿とは？」

皮をむいた渋柿（主に平核無柿）を雨のあたらない風通しの良い日陰で1ヶ月程度干した柿。半熟のようなジューシーさがあり、しっとり甘く柔らかい。

## 「名前の由来」

柿を天日干しすることから『天干柿（あまぼしがき）』と呼ばれ、それが転じて江戸時代に『あんぼ柿』と呼ばれるようになったと言われています。



あんぼ柿

# 「柿レシピコンテスト」開催！

柿を使ったオリジナルレシピのコンテストを開催中！（主催 JA 和歌山県農）締切は 2010 年 11 月 1 日。“かき音ちゃん（JA グループ和歌山のマスコットキャラクター）賞”に選ばれると、なんと…賞金 10 万円！奮ってご応募下さい。かき音ちゃんの公式 HP もよろしくね♪「かき音ちゃん.com」→ <http://kakine-chan.com/>



きいちゃん



かき音ちゃん



かーくん

## ～お知らせ～

10 月 24 日、紀伊国屋文左衛門が駅ナカで大判振る舞い！？和歌山県の仁坂知事が紀伊国屋文左衛門に扮して、江戸（東京）の皆様には和歌山の秋をお届けします。みかん（品川駅 12:30 頃～）、梅（渋谷駅 13:30 頃～）、柿（有楽町駅 14:30 頃～）をお配りします。果樹王国和歌山をご賞味あれ♪

発行：和歌山県庁食品流通課内

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

まるかじりわかやまニュースレター編集部

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

ご意見はこちら→ [e0717001@pref.wakayama.lg.jp](mailto:e0717001@pref.wakayama.lg.jp)

和歌山	食品流通課	検索
わかやま喜集館		検索
わいわい市場		検索

わいわいは市場の携帯こちら→

