

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

日本一の柿をどうぞ♪

和歌山県は日本一の柿の産地！かつらぎ町、紀の川市、橋本市、紀美野町、九度山町などの紀の川流域を中心として栽培されています。平成22年度の柿の収穫量は、和歌山県が35,400トンで1位を誇ります。次いで、2位は奈良県(22,300トン)、3位は福岡県(14,900トン)です(農林水産統計)。

今回、おいしい柿を作るために栽培技術の向上に努めている九度山町果樹研究会の山本会長から富有(ふゆう)柿についてお話を聞きました。



九度山町は富有柿の産地。1907年から柿栽培が始まったと言われてるんやけど、こんなに歴史が長いのは気候風土と土地柄が合うんやろなあ。柿は昼夜の温度差でキレイなオレンジ色に色づくんやで。10℃ぐらい差があるのが良いかな。

今年は順調に夜の気温が下がってきているので、10月中旬頃から、みなさまに早生の富有柿からお届けし始めていますよ。九度山の富有柿は日本で一番おいしいので、ぜひ味わってみてください！

「柿はのびのびと育てることが大切」と話してくれた山本さん。日当たりが良く、風通しの良い果樹園になるよう、気を配られていました。手をかけすぎても良くないし、放ったらかしでも良くない。いつも「ひとつひとつの顔をちゃんと見る」のだそうです。その姿は、まるで学校の先生のように感じました。台風や霜など毎年何か起こりますが、農家さんと困難を一緒に乗り越えて成長した柿がみなさまの元へ届けられているのですね。

あなたのタイプの“柿男”は？

柿とは言っても、形や食感も様々な特徴があります。さて、あなたのタイプの“柿男”は？



長男・リーダーシップのある「たねなし柿」(9月上旬～11月上旬)

いち早く出荷される。中谷早生等から始まり、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。種がないので食べやすく、ジューシー。



次男・個性的な「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ものが黒さの正体。濃厚な甘さとサクサクとした食感がある。



三男・甘えん坊の「富有(ふゆう)柿」(10月下旬～12月中旬)

甘柿の代表品種。たねなし柿や紀の川柿と違って、渋を抜く必要がない。果肉はやわらかく、とても甘い。色は夕日のように赤みを帯びている。形は大きく、丸くて愛らしい。

紀の川柿、“ショップチャンネル”に登場！

テレビ通販業界 No.1 番組「ショップチャンネル」で“和歌山生まれ！樹上完熟紀の川柿”が販売されました(10月3日放送済)。用意された2,000セット(2,5kg 税込 3,990円)があつという間に完売！人気の高さを証明しました。



世界へ羽ばたく“あんぽ柿”

東京(成田・羽田)発 ANA 欧米路線等のファーストクラスやビジネスクラスのメニューに、和歌山県産のあんぽ柿が採用(9～11月提供)。欧米の人にも人気のあんぽ柿がオシャレなメニューに仕上がっています。詳細はコチラ→ http://wave.pref.wakayama.lg.jp/news/file/13780_0.pdf

<メニュー名>

- ①「フォアグラ・ポークリエット・和歌山産あんぽ柿のミルフィーユ仕立」
- ②「パテドカンパーニュあんぽ柿添え」(写真右)
- ③「チキンとフォアグラのパテと和歌山県産あんぽ柿のガトー仕立」



柿娘(かきっこ)グループ

最近、健康志向の女性の中でドライフルーツが流行するなど、フルーツの加工品ブームが起きていますよね♪特に、“柿が赤くなれば医者が青くなる”と言われるほど、柿には栄養成分がたくさん含まれています。「一年中、九度山の柿を届けたい。九度山は柿の産地であることをPRしたい」と柿の加工品作りに取り組む『柿娘(かきっこ)グループ』の玉置会長が、“柿のかす漬け”と“柿しろっぷ”を紹介してくださいました。

「柿のかす漬け」(写真左)

シャキシャキとした食感を出すために若い富有柿を使用。酒のあてにもよし、天ぷらにしても良いですよ。細く切って水菜とサラダにするのもオススメです。

「柿しろっぷ」(写真右)

昔から作られてきた甘味料で、柿のエキスを焦がさないように気をつけながら、手間ひまをかけてじっくり煮詰めました。パン・ホットケーキ・ヨーグルト・クラッカー・紅茶などにかけてみてくださいね。この柿しろっぷを使ったカステラは「卵菓Hashitama」で売られています。ぜひ、お試しください。



「九度山町ふるさと産品直売所」、「やっちゃん広場」や「よってって」等で販売中！！

～編集後記～

本県は、台風12号の豪雨による河川の氾濫や土砂災害等により、県南部を中心に甚大な損害を受けました。この災害に対し、被災者の救済をはじめ、一日も早い復旧に向け、関係機関とともに全力をあげて取り組んでいるところです。「まけるな!!和歌山」というキャッチフレーズの下、県民一丸となって取り組んでまいりますので応援よろしくお願い申し上げます。

～紀伊半島大水害～
まけるな!!
和歌山

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

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

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



わいわい市場の携帯はこちら→