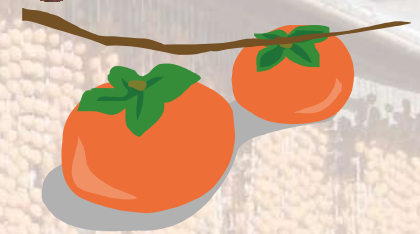




甲州の 街を彩る 柿すだれ



甲州市
松里地区



→ 甘露柿で彩られる甘草屋敷
(甲州市塩山)

ころ

甘露柿の里

甲州市西部に位置する松里地区は、県内の甘露柿生産量の約8割を占める主要な産地として知られています。松里地区では、11月下旬から、民家の軒先に吊された「柿すだれ」が冬の訪れを知らせてくれます。

この地区で多く生産される「甲州百目」を使用した甘露柿は、最大級のサイズと形の良さが特徴です。甘露柿全体にきめ細やかな白い粉が吹き、目で楽しませてくれます。食べるとほっこりする甘さが口いっぱいに広がり、まさに生菓子そのもの。市場でも最上級の品質を誇る松里の甘露柿は、山梨を代表する贈り物の定番となっています。

コロッツと柿知識

「なぜ甘露柿には渋柿を使うのか？」「甘柿で作った方が甘いのでは？」と疑問に思う方も少なくないはずです。実は、甘柿の糖度は約17度、渋柿の糖度は約20度（甘露柿は50度以上）と、渋柿の方が糖度が高いのです。

渋柿は、食べるとタンニン（渋みの原因となる成分）が口の中で溶けるため、渋く感じます。甘露柿にすることで、タンニンが水に溶けない形となるため渋みのない美味しい柿へと変わります。



↑ 甲州百目（渋柿）

甲州の甘露柿

台湾へ！

県は、県産果実の輸出拡大を図るため、東アジアを中心にトップセールスを行っています。特に、台湾は県産果実の主要な輸出先となっています。

J Aフルーツ山梨は、平成20年度から松里地区特産の甘露柿を台湾へ試験輸出し、平成25年度に本格的な輸出を始めました。商品の最大のセールスポイントは、その品質の高さです。高品質を維持するため、担当者が甘露柿の形・色・水分量等、厳しいチェックを行い、それをクリアした甘露柿のみが市場に出回ります。

また、松里の甘露柿は、県で定めた「富士の国やまなしの逸品農産物」に認定されており、ロゴマーク「うんといい山梨さん」がついています。松里の「うんといい甘露柿」を是非ご賞味下さい。



↑横内 正明知事が品名を書いた台湾用甘露柿の出荷箱



↑厳しい目で甘露柿の品質をチェックする担当者

キレイな色の

ヒミツ

皮をむいた渋柿を干すだけでは、表面が黒くなり、硬くなってしまいます。鮮やかな橙色の甘露柿を作るには、硫黄燻蒸という作業が必要です。

硫黄燻蒸により、タンニンの酸化による柿の黒変を防ぐことができます。また、乾燥促進効果や殺菌効果もあります。



↑綺麗に粉が吹いた松里の甘露柿