

# みどり

令和元年  
冬号



庄内の秋を明るくする太陽の色「庄内柿」のヒミツ



皆さん、庄内の秋の味覚「庄内柿」がおいしい季節ですね！JA庄内みどり管内では、「刀根早生」と「平核無」の2品種を172人が約53haで栽培しています。今回は「庄内柿」について皆さんにお知らせします！

## JA庄内みどり管内で生産されている柿の種類

とねわせ  
**1 刀根早生**



**収穫時期：10月中旬～10月下旬**  
「平核無」が枝変わりした品種。「平核無」より色付きが早いため、早く収穫時期を迎えます。形は扁平で四角に角張っていて、種はありませんが、渋柿なので渋抜きをしてから出荷されます。果皮の色は橙色で光沢があります。強い甘みとジューシーな果汁、ほど良い食感が特徴。「平核無」より大玉になりやすい傾向があります。

ひらたねなし  
**2 平核無**



**収穫時期：10月20日頃～11月中旬**  
「平核無」の核は種のことで、平らで種のない柿という意味です。明治時代から栽培されてきた「庄内柿」の原点となった品種です。「刀根早生」より10日ほど遅く収穫時期を迎えます。形は「刀根早生」とほとんど同じで、見分けはつきにくく、渋柿なので渋抜きして出荷されます。種がないので、食べやすいのが大きな特徴です。

## 庄内柿栽培への思い



生産者 堀 純雄さん  
(酒田市大野新田)

「刀根早生」と「平核無」を栽培しています。我が家の柿の木は、私の曾祖父が植樹したもので、樹齢は古いもので約70年です。曾祖父から祖父、父へと伝わり、私で4代目です。栽培にあたり特に気を付けていることは、柿の実が野球のボール以上の大きさになるので、大きくなったときの状況を想像しながら摘果することです。大きくなったときに、果実がぶつかり合わないよう、常に木の全体像を想像して作業を行わなければならないので、とても気を使って作業しています。「庄内柿」は生食はもちろん、干し柿など加工してもおいしい柿です。多くの人に、おいしい柿を届けられるよう頑張っています。



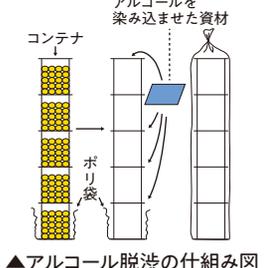
適量の「刀根早生」で作ったあんぽ柿。甘みたっぷりです。

## しぶ～い柿をあま～い柿に！？脱渋とは！？

「刀根早生」も「平核無」も渋柿なので、おいしく食べるためには渋抜きが必要です。渋を抜く作業を脱渋と呼びます。JA庄内みどり管内で行われている3つの脱渋の方法を紹介します。

**●アルコール脱渋**

脱渋剤にアルコールを使用する脱渋方法です。35%～38%のアルコールと柿をポリ袋に入れ、密封します。気温15℃で9日前後、20℃では7日前後で脱渋されます。



▲アルコール脱渋の仕組み図

**●ガス脱渋**

大量の柿を脱渋するときに行います。柿を大きいテント(室)の中に入れ、



▲ガス脱渋の室

24℃程度まで温めます。室の中に炭酸ガスを入れ、濃度100%に近い状態で1日程密閉した後、ガスを開放し、2日程保温をすれば渋が抜けます。

**●樹上脱渋**

木についたままの柿の実に、固形アルコールを入れたポリ袋をかけ、輪ゴムでヘタの付け根を止めます。ポリ袋を付けたままにして2日間経過したら、ポリ袋の下を切って固形アルコールを取り出します。この方法を使うと、果肉にゴマ(褐斑)ができ、シャリシャリとした食感になるのが特徴です。



# 庄内柿の美味しい特産品

## 干し柿

一般的な干し柿よりも柔らかく、ジューシーな味わいが特徴。庄内柿のあんぽ柿は、温風乾燥機で水分量35%まで乾燥させています。優しい甘さとなめらかな食感に、きっと驚きます。

## あんぽ柿



## ころ(枯露)柿

干し柿と聞いて、こちらを思い浮かべる方は多いのではないのでしょうか。こちらは水分量28%ほどまで乾燥させているので、歯ごたえとしっかりとした甘さが特徴です。自然乾燥では酸化により表面が黒っぽい色に、機械乾燥では表面が白っぽくなります。全体についている白い粉は、柿から出た糖。おいしさの証拠なのです。



あんぽ柿は山居倉庫敷地内「酒田夢の倶楽」で販売しています。  
JA庄内みどり生活特産課では限定100セット(1セット(1パック3個入×4))を予約販売受付中です。  
締切日: 11月15日(金) ☎0800-800-8725



庄内柿はそのまま食べてもおいしいけど、加工してもおいしく食べられるんだね!



## 生産者から聞きました! 庄内柿(生柿・干し柿)の美味しい食べ方

### 生柿

- スライスやサイコロ状にして、サラダに。(ポテトサラダなど)
- スライスしてヨーグルトと一緒に。

### 干し柿

- 輪切りにしてクリームチーズやバターをディップしてオシャレに。
- 細かく切って白みそ和えに。
- 細切りにしてなますにしてもおいしい。

## 柿酢

庄内柿を100%使用し自然発酵させて作った柿酢です。柿酢は柿をまるごと(ヘタも皮もぜ〜んぶ!)使い、静置発酵法と呼ばれる醸造方法で2年間じっくりと発酵・熟成。熟成期間にまろやかで豊かな味わいへと変化していきます。(株)みどりサービスのマルノー山形では、無添加の「柿酢原酢」や「飲む柿酢」シリーズなど豊富なラインナップで展開しています。詳しくは右下のQRコードからオンラインショップをご覧ください。



- 1 柿酢原酢 (左から2年熟成 500ml、300ml/10年熟成300ml/5年熟成300ml)
- 2 飲む柿酢ストレート (柿/ラ・フランス/さくらんぼ/ブルーベリー/山ぶどう/いちご) 各270ml
- 3 飲む柿酢濃縮タイプ (山ぶどう&ハニー500ml、270ml/アップル&ハニー500ml、270ml)

### 「柿酢」でカンタン! レシピ

#### ① 柿酢のドレッシング

- ・柿酢原酢...30cc
- ・オリーブオイル...30cc
- ・塩、ブラックペッパー...少々



#### 作り方

1. 野菜を食べやすい大きさに切り、しっかり洗い、水気を切っておく。
2. 1に柿酢ドレッシングをまわしかける。

#### ② さっぱり! 鶏手羽元の柿酢煮

- A (柿酢原酢、料理酒、しょうゆ、水 各大さじ2)  
鶏手羽元...約500g  
ニンニク...1かけ 生姜...約250g



#### 作り方

1. 手羽元はフォークで刺しておき、一度さっとお湯にくぐらせておく。
2. 鍋に手羽元とA、スライスしたニンニクと生姜を入れて蓋をして火にかける。
3. 煮立ってきたら中火に落とし、時々上下に返しながらか30分ほど煮る。
4. 煮汁が無くなり、照りが出るまで煮詰めたら火を止めて完成。  
「柿酢原酢」は果実酢なので飲用にもオススメです。炭酸水や野菜ジュースなどに大さじ1。甘みがほしい方はハチミツを加えてもおいしい!

MARUNO  
YAMAGATA  
マルノー山形  
オンラインショップ



## 読者プレゼントクイズ

正解した方には抽選で5名様に「あんぽ柿」をプレゼント!

1パック3個入×4



左の写真は何を拡大したものかな?

ヒント 庄内柿の○○ ※答えはすべてご記入ください。

【あて先】  
〒998-8510  
山形県酒田市曙町一丁目1番地  
JA庄内みどり 広報クイズ係

【応募締切】  
2019年11月19日(火)  
当日消印有効

【応募方法】  
官製ハガキに  
①クイズの答え ②住所③氏名 ④年齢  
⑤電話番号 ⑥[みどり]への感想  
をお書きの上左記あて先までお送りください。  
当選の発表は賞品の発送を  
もってかえさせていただきます。

### 金融部門よりお知らせ

## 【ロードサービス付】マイカーローンプラス

フリープラン最大30万円までセットが可能!!

車の購入、他行からの借換え等にご利用いただけます。ご自宅や職場など、担当者がご相談に伺います。詳しくは金融推進課 ☎26-5545 までお気軽にご相談ください。

### JA庄内みどりの総合事業は地域の皆さまもご利用できます

- ・支店 (JAバンク、JA共済) ・産直施設みどりの里山居館
- ・資材店舗 ・ガソリン (JA-SS) ・燃料配達
- ・ガス ・自動車 ・マルノー山形
- ◎福祉施設 福祉のご相談 ☎24-5411
- ◎葬祭センター 24時間対応連絡先 ☎0120-26-5647

### コミュニティ情報紙 みどり 令和元年 冬号

- 発行 庄内みどり農業協同組合  
〒998-8510 酒田市曙町一丁目1番地  
☎0234-26-5500(代表)
- ホームページ <http://www.midorinet.or.jp/>
- E-mail [kouhou@ja.midorinet.or.jp](mailto:kouhou@ja.midorinet.or.jp)

