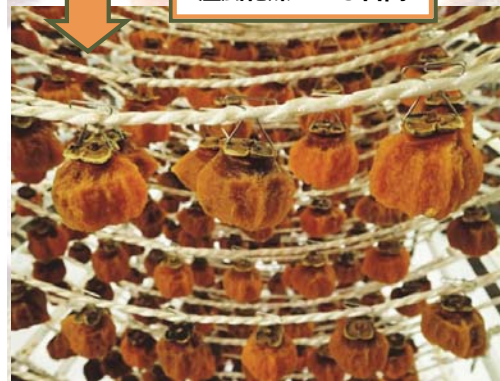


和製 フルーツ 干し柿

干し柿とは柿の果実を乾燥させた食品である。干し柿に使用される柿は、そのままでは食べられない渋柿が主に使われる。これは、そのまま食べられる甘柿よりも渋柿の方が糖度が高いためである。干し柿が甘くなる変化としては、渋柿の方が糖度が高いためである。タンニンが不溶性に変わることにより、渋みが無くなり、甘味を感じられるようになるからである。



温風乾燥 4～5日間



あんぽ柿 (水分量 50%)

あんぽ柿の特徴はその水分量にある。半生であることから水分を多く含んでいて、品質管理が非常に難しい。生産者の金子さんは、各地の生産者と情報を共有し、品質を向上させるべく日々努力している。松ヶ岡農場ではシンガポールなどの海外にも出荷しており、日本製のドライフルーツとして非常に喜ばれている。



干柿 花の宵 (はなのよい)

柿をひと口大に切ったものを乾燥させた商品。ひと口サイズで食べやすかつい手が出る。ワインなどのつまみとしてもお勧め。



歴史が育む古里の味 柿の詩 (うた)

贈答用の個包装商品。和菓子感覚で食べられると関東圏でも非常に人気がある。



生産者 金子 涼子さん

ころ柿

(水分量 30%)

ころ柿は完全に乾燥させた干し柿である。昔から家庭でも作られている。日持ちがするが甘味を出すことが難しい。

生産者の堀さんは乾燥させる柿に細かな傷をつけることで糖分が染み出しやすくなる工夫をしている。また、乾燥に使う資材は自分で作成してコスト削減に努めている。



作蔵の

庄内柿干し柿

柿の中心にある芯を断ち切りへたを持ちながら食べやすいように仕上げている。市内の産直や温泉施設などでも販売され人気がある。



生産者 堀 純雄さん

新たな干し柿利用の取組み

庄内産干し柿の生産拡大と知名度向上を図るために、平成27年から干し柿を利用した新たなスイーツの開発を進めている。庄内「干し柿」の里づくり検討会を開催するなどして、庄内管内の菓子店と干し柿生産者とのマッチングを図り一部が商品化された。柿スイーツなどにより庄内産の干し柿を地域外に広め、庄内の特産品として定着させ、若者たちにも干し柿の良さを広めようとしている。

柿は熱を加えると渋みが戻ることがあるのでスイーツに加工することが難しいが、干し柿は羊羹の糖度 50%、70%とほぼ同じ。さらに柔らかさも似ている。昔の菓子職人は甘さと柔らかさの基準に、干し柿を使用したと言われている。まさに、自然が生んだ和菓子である。



カッキーマカロン

庄内「干し柿」の里づくり検討会に参加した、竹内菓子舗が作成した商品。甘さを抑えて柿の風味を残し、庄内柿の色を出すことを工夫した。あんぽ柿、干し柿、柿のジャムが使用されている。

□お問い合わせ先 堀農園 〒998-0816 山形県酒田市大野新田字高田 12 TEL 090-5357-4681
竹内菓子舗 〒998-0816 山形県酒田市二番町 1-1 竹内ビル TEL 0234-22-1402

□お問い合わせ先：株式会社松ヶ岡農場 〒997-0158 山形県鶴岡市羽黒町松ヶ岡字大高森 94-3 TEL 0235-62-2173