

## 『食の都庄内』旬だより

### 【庄内柿 干し柿】

#### 1 生食でも評価の高い「庄内柿」を使用

- ・庄内地域の干し柿は、ブランド品として高い評価を得ている「庄内柿」が使われており、甘くて滑らかな舌触りが特徴です。
- ・「庄内柿」の代表的な品種「平核無（ひらたねなし）」は、渋柿の一種で果肉がしっかりとしているため、干し柿にも向いています。
- ・庄内地域では、干し柿づくりは柿の収穫が終わる11月中旬頃から始まり、従来は自家用として親しまれてきましたが、近年、地元の産地直売所、スーパー、土産販売店、県外市場等に向けて製造、販売されています。

#### 2 干し柿は先人の知恵を活かした‘和のドライフルーツ’

- ・干し柿は、乾燥させることで渋が抜け、保存性が高まるとともに濃厚な甘みになります。果実の表面は、糖が結晶化した白い粉で覆われます（通称「ころ柿」）。
- ・「ころ柿」は弾力が強い食感が特徴ですが、ある程度の水分量を保つセミドライタイプ（通称「あんぼ柿」）は、とろけるようで滑らかな舌触りで高い人気があります。



ころ柿

#### 3 機械乾燥技術の導入で高品質な干し柿を製造

- ・庄内は11月中旬以降、晴れの日が少ないため、安定した干し柿生産が難しいとされてきましたが、庄内総合支庁の各農業技術普及課が支援しながら機械乾燥技術を推進したことで、天気によらず、高品質で安定した製造が可能になりました。さらに、自然食品としてのイメージアップにつながる無添加で色が良い干し柿製造も広がっています。
- ・また、機械乾燥では燃料・電気代高騰に対応したコスト低減が課題となっていることから、加工者とともにコスト低減と高品質を両立できる乾燥工程の実証試験を行い、産地の課題解決に取り組んでいます。



無添加の干し柿(あんぼ柿)の例