



食の都

検索



- 10月になりました。「食欲の秋」、到来ですね！
- 「庄内の秋」を代表する果物といえば、庄内人ならやっぱり「庄内柿」。むかしからある「柿」ですが、特に庄内では、長〜い歴史があるんです。

- 今回は、そんな「庄内柿」を特集します。「あのブランド柿のルーツも庄内柿なのか？」「旬はいつ頃？」「ハロウィンと柿と意外な食べ方？」・・・など、柿にまつわるあれこれを紹介していきます！



SHONAI  
FRUITS  
KAKI

由緒ある歴史

## 庄内柿

山形県の柿の生産量は全国第8位。そのほとんどが、庄内地域で生産され、「庄内柿」と呼ばれています。

庄内柿の栽培の歴史は古く、明治25年、酒井調良(ちょうりょう)氏が導入した柿の苗木の中から、「平ら」で「種が無く」「味が良い」品種を鑑定し、栽培を開始したのが始まりです。その後、地域に広まり、現在に至っています。

### 庄内地域が元祖

## 平核無

その品種が「平核無(ひらたねなし)」。現在、庄内柿の全生産量のうち、実に約「80%」を占める品種です。

この「平核無」は全国にも広まり、全国的にも甘柿の「富有柿」に次ぐ、第2位の栽培面積を占める、メジャー品種となりました。

ところで、「平核無」は地方により「八珍柿」(新潟)や「おけさ柿」(新潟県佐渡島)、「紀の川柿」(和歌山)などと呼ばれています。

## 渋柿なのに

### 甘くなる？

### 渋柿はなぜ渋いのか？

庄内柿は、「渋柿」であるため、樹から摘み取ったまま食べることはできません。

「渋柿」には「タンニン細胞」があり、この中の「可溶性タンニン」が溶け出すことで、口の中で渋く感じるのです。

そのため、庄内柿は、「可溶性タンニン」を「不溶性タンニン」に変化させ、渋みを感じなくさせる「渋抜き」という処理を行い、出荷されています。

(※「タンニン」はポリフェノールの一種。

### 渋を抜いたら甘くなる？

「渋抜き」は、アルコールや炭酸ガスを使って行います。農家が収穫した柿は、農協の施設に持ち込まれ、大型の処理施設の中で渋抜き処理されて、市場などに出荷されるのが一般的です。

ちなみに、渋みを抜くと糖度そのものは、高いため、引き締まった果肉とみずみずしい果汁感、やさしい甘さが楽しめます。

## いち早く出る柿

### 刀根早生

庄内産の「平核無」の旬は10月中旬〜下旬。その前に、10月上旬から10月下旬にかけて出回る「刀根早生(とねわせ)」という品種もあります。こちらは「平核無」から生まれ、奈良県発の枝変わり品種(※)。「平核無」より早く収穫でき、味もほとんど変わらないとされています。庄内柿の全生産の約14%を占める品種です。

(※「枝変わり」とは、茎や枝の生長点の細胞が突然変異を起し、元の茎や枝とは異なる実・花・葉などを持つこと。

## 干し柿から

### SWEETS

庄内柿を使った干し柿は、乾燥の方法によつて、表面に白い「糖の結晶」がついたものや、柔らかい半生タイプ、スライスしたものなど、種類がいろいろ。また、地域の菓子店で干し柿×スイーツの商品化もされています。「干し柿入りクリームを使ったマカロン」など、面白いものもありますよ！

## 庄内柿tips

### 【大宝プレミアム庄内柿】

■3Lサイズの大宝(1個250g以上)を厳選した、「1箱9玉入り化粧箱詰め大宝プレミアム庄内柿」も販売されています。詳しくは庄内たがわ農協販売課(tel: 0235-64-4972)まで。

### 【庄内柿でハロウィンを楽しもう!】

■10月31日のハロウィンに向けて、庄内柿でハロウィン柿をつくってみませんか?顔をマジックで書いたり、目や口の形に黒いシールを貼ったりして、簡単にジャック・オ・ランタンができますよ!

### 【庄内柿の意外な食べ方?】

■庄内町余目地区の一部では、なんと柿に「マヨネーズ」をかけてサラダ感覚で食べる、という声も。生ハムやスモークサーモンで巻いてもオシャレでおいしく聞きますよ!





■今月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントなどを紹介します。ふだん見れない市場の中を見学できる「庄内青果市場『まるごと探検隊』」と、日本遺産の「サムライゆかりのシルク」の地、松ヶ岡開墾場で行われる「松ヶ岡 秋の収穫祭」。どちらも、ぜひ、足を運んでみてくださいね！

# 食の都 庄内

## [食の都庄内 イベント情報]

地区 鶴岡 羽黒

### 庄内青果市場「まるごと探検隊」募集！

三町川

ふだん見れない「公設庄内青果市場」の中に入れる、1年に1回のチャンス！



「食の都庄内」産の野菜や果物などを全国に流通させる機能を持つ、「公設庄内青果市場」。ふだんは関係者以外、入場できない場所です。1年に1度、「まるごと探検隊員」だけに、開放します。市場ならではの、「模擬せり体験」「野菜の直売会」「乗り物実演」の他、今年は、「青果物市場食堂」で今が旬の「庄内野菜」のカレーをいただく新企画も！この機会に市場をまるごと体験しませんか？

- ◆日時 平成29年10月14日(土) 11:00~13:30 (集合10:30)
- ◆場所 公設庄内青果物 地方卸売市場(三川町大字押切新田字茨谷地50)
- ◆参加費 無料 ◆募集人数 50人 ※応募多数の場合は抽選。当選者に後日連絡します。
- ◆応募期限 平成29年10月10日必着
- ◆応募方法:住所・氏名・年齢・電話番号・参加希望者全員の氏名を明記の上、はがき・FAX・E-mail のいずれかで申込みください。
- ◆問合せ・申込先 公設庄内青果物地方卸売市場管理事務所  
TEL:0235-66-4141 FAX:0235-66-4140 E-mail:koiki@inetshonai.or.jp
- 詳細は「公設庄内青果物地方卸売市場」のfacebookをご確認ください！

### 松ヶ岡 秋の収穫祭 ~「種」を受け継ぐ~

「親子と環境に優しい」とことんこだわった庄内オーガニックマルシェ



家族みんなの笑顔を守れる自然派マルシェをめざして開催している「庄内オーガニックマルシェ」。「安心」にこだわった無農薬無化学肥料の野菜や、軽食等の出店に加え、松ヶ岡の芋煮会、いっぷくカフェ、種取り勉強・交換会などを開催。同日、無肥料栽培についてのセミナーや、グランドエル・サン片倉料理長による「いのちのスープ」のワークショップも開催します。

11月26日(日)にも、余目駅前の「新産業創造館クラッセ」(庄内町)で、「オーガニック“プチ”マルシェ」を行います！

- ◆日時 平成29年10月29日(日) 10:00 ~ 15:00
- ◆場所 松ヶ岡開墾場(鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡25)
- ◆内容 野菜・おにぎりやパンなどの軽食・焼き菓子・コーヒー、手づくり雑貨等の出店、セミナー・ワークショップ開催、等。
- ◆参加費 入場無料(セミナー・ワークショップは別途予約・参加費が必要)
- ◆問合せ先 庄内オーガニックマルシェ実行委員会 (担当:粕淵)  
TEL:090-9536-0721 E-mail:budouensakuma112@gmail.com
- 詳細は「庄内オーガニックマルシェ」のfacebookをご確認ください！

### 「庄内浜文化伝道師」が教えます！ 第3回

FOOD EVER つるおか駅前マルシェ魚や 伊藤 一弘 伝道師 編

## 食の都庄内・庄内浜の魚と庄内産果物の簡単レシピ 庄内浜産秋鮭の彩り柿マリネソース

#### 材料 (2人分)

- 秋鮭(切身).....2切れ
- 塩・黒こしょう.....少々
- 庄内柿.....1/2個
- 玉ねぎ.....1/8個
- 赤パプリカ.....1/4個
- きゅうり.....1/3本
- トマト(小).....1/4個
- 大葉.....3枚
- 小麦粉、サラダ油...適量



#### 【マリネ液の材料】

- ・オリーブオイル・大さじ1と1/2
- ・酢.....小さじ1/2
- ・レモン汁.....大さじ1/2
- ・おろしにんにく.....小さじ1/2
- ・塩.....小さじ1/3
- ・砂糖.....少々

#### 作り方

- 1 玉ねぎをみじん切りにして、水にさらす。水気を切ってしぼっておく。柿・パプリカ・きゅうり・トマトは、5mm角のサイコロ型に切る。
- 2 ボウルにマリネ液の材料を混ぜ合わせ、1を加えてマリネソースにする。
- 3 秋鮭は、適当な大きさに切り、塩と黒コショウをふり、小麦粉をまぶして、揚げ焼きにする。
- 4 器に3を盛り付け、2のマリネソースを上にかける。大葉を手でちぎって、ちりばめる。

【一ロアドバイス】マリネの野菜は、よく水気を切って入れてください。また、鮭以外のお魚にも合いますよ！

庄内浜文化伝道師 伊藤 一弘 伝道師から ひとこと

■今回のマリネソースは、秋鮭だけでなく、いろいろな魚に合わせられるソースにしました。庄内柿が甘いので、砂糖が少なめになっています。例えば、サンマなどの青身魚、タラなどの白身魚にも合わせられます。メキシコ料理の「サルサソース」のように辛い味付けにしたいときは、青唐辛子を刻んで混ぜてください。季節によって、柿を、リンゴ・ブドウ・梨・メロン・・・など、旬の他の果物を使っても、面白いと思いますよ！

### 山形・霞城セントラルに「庄内浜の魚」が集結！ 第2回庄内浜魚まつり in 山形



at 霞城セントラル  
「食の都庄内」でも出店予定。企画弁当「庄内弁」や庄内柿などをPRします！

- 日時:平成29年10月22日(日) 10:00~15:00
- 場所:霞城セントラル1階アトリウム(屋内)・南側オープンテラス (山形市城南町1-1-1)
- 内容:県漁協産直カー「海丸」による鮮魚・加工品販売 庄内浜文化伝道師のふるまい&販売 庄内おぼこサワラの解体ショー&試食販売 等
- 問い合わせ先: 「庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部事務局」 (山形県農林水産部水産振興課内) Tel 023-630-3071 FAX 023-630-3257

### 「庄内産北限のすだち」今年もとれました

平成28年から「庄内産北限のすだち」と銘打ち、庄内の新たな農産物として販売を開始した「すだち」。まだ収穫量は少ないですが、利用店からは「品質がよい」と言われています。「庄内産北限のすだち」は、焼魚の添え物のほか、そばや麦きりのつゆなど、庄内地域の温泉旅館・そば店・飲食店等20店舗以上で提供されています。爽やかな香りと酸味が特徴です。見かけたらぜひ食べてみてくださいね！



「#(ハッシュタグ)食の都庄内」をつけて、庄内のおいしいものの情報を、SNSに写真やコメントをどんどん発信してください！庄内のおいしいものの情報を共有し、みんなの手で、「食の都庄内」を広げていきましょう！

### 食の都庄内 かわら版vol.

20

平成29年10月2日発行 発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議 (山形県庄内総合支庁地域産業経済課内) Tel: 0235-66-5490 / FAX: 0235-66-4728 <http://syokunomiyakoshounai.com> 「食の都庄内」HP、現在「ほぼ毎日」更新実施中です！