

渋判別、個人戦から 団体戦へ!

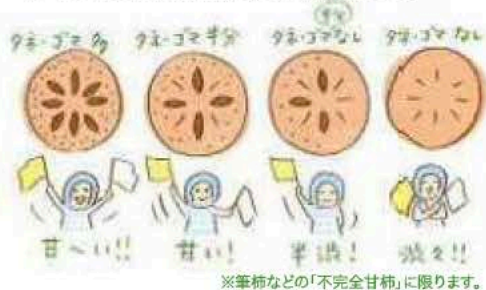
筆柿は、一本の木に甘柿も渋柿もなる「不完全甘柿」といわれる種類。昔は、熟練の生産者の「経験」と「カン」で甘柿と渋柿とを仕分けて出荷していました。その後の研究で、渋柿は光を通すが甘柿は通さないことが分かり、昭和60年、岐阜大学が開発した「果実判定機(渋判定機)」を導入。誰でも渋柿が判別できるようになりました。さらに平成9年には、選果場に全自動渋判別装置を設置。平成23年には渋判別センサーを改良したことにより判別精度が向上し、ほぼ100パーセントの確率で甘渋を判別できるようになりました。判別された渋柿は、アルコールなどで渋抜きし、甘柿に変身させたのち出荷されます。



ゴマと種が 甘さのしるし。

おいしい筆柿は、つやつやで赤みが強くて色ムラがなく、ヘタの形が整っています。皮の表面に白い粉を吹いたものもありますが、これは柿が身を守るために出す成分なのでご心配なく。また、柿は種が成熟するときに、渋のもと「タンニン」を閉じ込める(不溶化といいます)酵素を出します。不溶化したタンニンの目印は「ゴマ」と呼ばれる黒い点々。果肉にゴマがいっぱいあるものほど甘く感じるのはそのためです。この性質を使って、庭木などの甘柿を見分けることができます。柿を水平に切り、種が均等に並んで全体にゴマが入っていれば甘柿。また「うちの木は渋柿」という方は、焼酎やウィスキーでの渋抜きがおすすめ。4日ほどでおいしい甘柿に大変身です。

※切った柿や、皮に傷があるものは、この渋抜き方法には向きません。
※渋抜きは、気温などの条件によって日数や状況が異なりますのでご注意ください。
(寒くなる11月以降は、渋が抜ける速度がやや遅くなります)



※筆柿などの「不完全甘柿」に限ります。



どこで買える?

JAあいち三河筆柿選果場
☎0564-63-2683

JA幸田憩の農園
☎0564-63-4339

道の駅 筆柿の里・幸田
☎0564-63-5171

来年もまた、
秋のはじまりに
お会いしましょう。



人と自然を大切にする緑住文化都市

幸田町

環境経済部 産業振興課 農業振興グループ

〒444-0192 愛知県額田郡幸田町大字菱池字元林1番地1
TEL.0564-63-5121 FAX.0564-63-5129

<http://www.town.kota.lg.jp>

幸田町

検索

特産 幸田町
筆柿
ものがたり



桃栗三年、柿八年。幸田の筆柿数百年。

幸田町きっての特産品「筆柿」。

この手のひらにおさまる小さな実にはたくさんのものがたりが詰まっています。

郷土の自慢、長老様。

筆柿は、もともと地元で生えていた地柿。徳川時代から農家の庭先などで親しまれ、昭和30年代後半頃から本格的に市場への出荷が始まりました。その後も、甘柿がたくさんなる木を選んで接ぎ木をしたり、剪定を工夫したり、長年にわたって栽培技術を研究、今では立派な郷土自慢の特産品に成長しました。また、幸田町上六栗には、樹齢250年を超えるといわれるみごとな古木があり、いまでも現役でたくさんの実をつけ、市場に出荷されています。その根元には、接ぎ木と思われるふくらみが……。当時、柿の接ぎ木はまだ行われておらず、歴史の謎を秘めた生きた郷土史としても大切にしていきたい「長老様」です。



筆柿、盆柿、珍宝柿 名前の数だけ愛されて。

形が筆に似ているところからついた名前「筆柿」。実は他にも呼び名があります。ひとつは「盆柿」。普通の柿より早く、旧盆の頃に実ることから人気を呼び、東京などへも出荷されました。もうひとつは地元の人なら聞き覚えのある、ちょっと声に出しづらい名前「珍宝柿」。地元で親しまれてきたこの柿の歴史を物語る呼び名です。



本当はヘルシーな天然スイーツ。

筆柿の糖度は高く、約16度。でもカロリーは意外に低く、普通サイズの筆柿1個(約100g)で60キロカロリー。同量のさくらんぼとほぼ同じです。また、ビタミンCはかんきつ類の約2倍。カロテンもピーマンと並ぶほど多く、風邪に負けない体づくりや美肌づくりを助けます。また、渋みのもと「タンニン」は、血圧の上昇を抑えるほか、アルコールを分解する働きがあり、利尿作用のあるカリウムも豊富なので、「お酒の後に柿」は正しいのです。ただ、タンニンは鉄分の吸収を妨げるため、貧血の人は食べ過ぎないようにしてくださいね。



筆柿クッキング

道の駅筆柿の里・幸田主催
「筆柿グルメレシピコンテスト2012」
受賞作品より

チーズ入り筆柿フライ

筆柿とチーズの相性バツグン！
おつまみにもどうぞ。

- 材料(4人分)
- 筆柿 4個
- 小麦粉 適量
- パン粉 適量
- 卵 適量
- チーズ 4枚
- 塩コショウ 少々

- 作り方
- ① 筆柿を4等分に切る。
- ② 筆柿の中にチーズを入れる。
- ③ 塩コショウをつける。
- ④ 小麦粉、卵、パン粉をつける。
- ⑤ 外側がこんがり揚がったら、できあがり。



とり肉のみぞれあえ

筆柿たっぷり。家族全員で楽しめるやさしい味わいです。

- 材料(4人分)
- 筆柿 5個
- とりささみ 300g
- パイナップル 3切れ
- きゅうり 1本
- しょうゆ、みりん、揚げ油、片栗粉 適量
- 酢 大さじ3
- 砂糖 大さじ3
- 塩 少々

- 作り方
- ① とりささみは1口大に切り、しょうゆ、みりん少々で下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ② きゅうりは乱切りにし、塩をまぶしておく。
- ③ 筆柿はおろし金でおろし、パイナップルはひとくち大に切る。
- ④ ポウレンに酢大3、砂糖大3、塩少々を入れ、①～③を加えて混ぜ、器に盛る。

