



豊橋農産物ファイル




Vol. 4 次郎柿

一般的なカキの知識

種	カキ
原産地	東アジア
栄養等	ビタミンC、β-カロテン、食物繊維、カリウム

豊橋のカキについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	J A 豊橋 柿部会 約 360 名
出回り時期	次郎柿 10 月下旬～11 月下旬頃
種類と特徴	<p>◆ベル・ファームさんの栽培品種 【10 月中旬 早生次郎 /11 月中旬 普通次郎】 扁平で四角形をしている甘柿です。種はほとんどなく、上品な風味で、肉質は緻密、カリカリと歯ごたえのある柿です。豊橋市は次郎柿の生産量日本一です。</p>  <p>早生次郎の方が普通次郎よりやや小さめでカリカリ感が強めです。</p> <p>◆食べ頃の見分け方？ カリカリ好きの方にとっては、購入してすぐが食べ頃です。時間が経つほど柔らかくなります。柔らかい柿が好きな方は、お好みのかたさになるまで保存し、召し上がって下さい。</p> <p>◆大きさによる味の違いはありますか？ 大きさによる味の違いはありません。</p> <p>◆次郎柿でも種が時々ありますが、なぜですか？ 柿には雄花と雌花がありますが、通常、次郎柿には雄花がほとんどないため、授粉しないまま実が肥大することがおおく、この場合、種無しになります。近くに雄花が咲く他品種の柿の木があると、授粉して種が入ることがあります。</p> <p>◆柿に袋掛けして栽培しているのはなぜですか？ 袋をかけることで傷、汚れ、外気(寒気等)から皮の表面を守ることができます。また長い期間、木にならせておくことができるので、次郎柿がなくなる 12 月にも美味しく完熟した柿が出荷できます。</p> 

	<p>◆おすすめの保存方法</p> <p>ヘタを下にしてビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に保存すると良いでしょう。</p>
お勧めの食べ方	<p>そのままカットして食べることは勿論、柔らかくなった柿の場合、ヘタのあたりを少しカットして、スプーンですくって食べるのもおすすめです。</p> <p>●シャーベット(上部をカットし、そのまま冷凍。水に落とすと薄く皮がむけます。)</p> <p>●キムチ 硬めの次郎柿がおすすめ!野菜のような食感と甘味がキムチにとっても相性が良いです。</p> <p>※ベル・ファームさんでは、次郎柿の加工品「ドライ」と「チップス」があり、おやつにもおすすめです。</p>   
出荷単位	<p>◆10 kg箱 約 36～42 個</p> <p>6.5 kg箱 約 24～28 個</p> <p>4 kg箱 約 14～16 個</p> <p>(4 kgは、JA 出荷はありません。ベル・ファームさんのみになります)</p> <p>【サイズにより入る玉数が変わります】</p> <p>※常温出荷しております。</p>
流通	<p>出荷団体／JA 豊橋</p> <p>地元市場／大青果、豊橋中央青果市場</p> <p>小売／市内直売所、スーパー等</p> <p>ベル・ファームさんの主な出荷先は・・・</p> <p>JA、食彩村、直接販売(詳しくはホームページをご覧ください。 http://www.tees.ne.jp/~bellfarm/)</p> <p>(ご購入の際は、取扱いがあるか事前にご確認ください。上記店舗以外での取扱いについては、各市場にお問い合わせください。)</p>

今回訪問した生産者

名 称	百年柿園ベル・ファーム (豊橋市石巻小野田町字下切田 31)
連絡先	カキに関するお問い合わせは、JA 豊橋まで。 電話 0532-25-3550