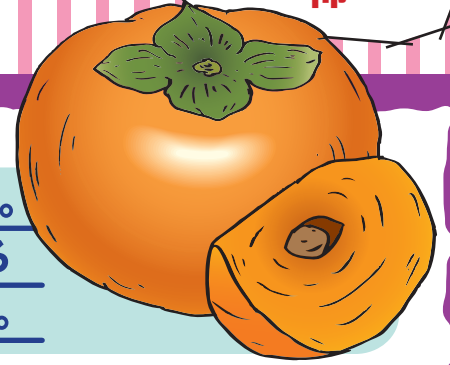


当店からのご提案

旬の果物あれこれ

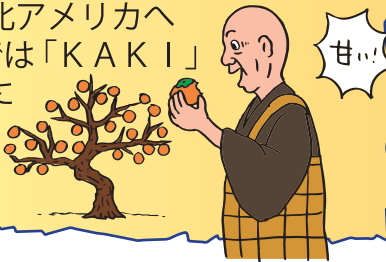
柿

山々の紅葉と共に柿の実が色づき始めました。そこで、ふるさとの懐かしい秋を思い出させるこの果物の由来や買物情報をちょっとご紹介。



原産地は？

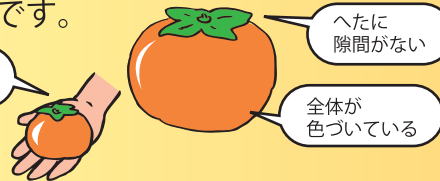
東アジアが原産で、日本には奈良時代前後に中国から渡来したと言われています。当時の柿は渋柿でしたが、鎌倉時代に現在の神奈川県川崎市の王禅寺で偶然、甘柿が発見されました。「禅寺丸」と名付けられたこの柿が日本最古の甘柿と言われ、その後、日本の甘柿はポルトガル人によってヨーロッパへ、さらに北アメリカへと伝わり、現在では「KAKI」の名で、世界中に広まっています。



おいしい甘柿の選び方は？

選ぶときはまずへたにご注目。へたが4枚揃っていて、しかもへたに隙間がないものが良品です。

実にツヤや張りがあり、重いもの



上手な保存法は？

常温でも2~3日保存できますが、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存するとより長持ちします。柿は追熟しないので買ってきたら早めに食べるのがおすすめです。



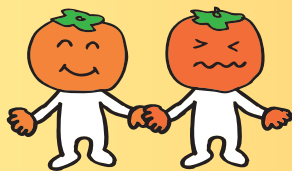
名前の由来は？

実が堅いので「カタキ(堅)」と言う説。実が輝いているので「カカヤキ(輝)」と言う説。実の色が赤いので「アカキ」が転じたと言う説など、諸説あるようです。



柿の仲間？

カキノキ科の落葉樹で、渋柿と甘柿に大別されます。渋柿は甲州百目、蜂屋、平核無、市田柿などがよく知られ干し柿や防腐剤などに加工されます。甘柿では富有柿、次郎柿などが有名です。



おもな生産地は？

年間収穫量ランキング

収穫量では和歌山県が1位。生産品種では「富有柿」が全体の約25%を占めています。

第1位	和歌山県	約21%
第2位	奈良県	約12%
第3位	福岡県	約10%

※2012年農林水産省統計より

渋柿のシブを取るには？

渋柿も簡単な方法でおいしい柿に変身します。

- まずボールにホワイトリカー(35度)を注ぎ、ここに柿のへたを2~3秒浸し、ビニール袋に密封。
- 段ボール箱などにへたを上向きに入れ冷暗所で1~2週間保存すると渋みが抜けます。渋柿がたくさん手に入った時、試してみませんか。

