

## JA常陸 太田地区柿部会 『<sup>ひたちかきしょう</sup>常陸柿匠・<sup>ほししもがき</sup>星霜柿』生産出荷

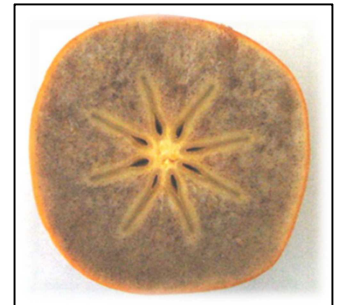
### 1 部会における取組

#### (1) 渋柿産地の育成と樹上脱渋技術の導入

- 県北地域に位置する常陸太田市では、甘柿では渋残りすることもあるため、平成12年頃から、干し柿加工用の渋柿の生産振興を図ってきた。
- その後、消費動向等の変化により、干し柿の需要が減少し、大果の甘柿を求める要望が高まってきたため、平成17年頃から、樹になった渋柿に固形アルコールを入れた袋を掛けて渋抜きを行う「樹上脱渋法」という技術を導入してきた。
- 大きな特徴は、樹上で脱渋した柿は、収穫後に脱渋処理した果実と比較して、パリパリとした食感があり、果肉中にタンニンの凝集した褐斑（ゴマ）が多く入る。

#### (2) 樹上脱渋柿『<sup>ひたちかきしょう</sup>常陸柿匠・<sup>ほししもがき</sup>星霜柿』のブランド化

- 樹上脱渋柿のブランド化を進めるため、平成23年からJA、部会、市及び県が連携し、茨城デザイン振興協議会とともに、『常陸柿匠・星霜柿』として、意匠を選定し、商標登録し、意匠をシールや化粧箱に使用している。
- 『常陸柿匠・星霜柿』の意匠使用に当たっては、高品質の果実に限定するため、樹上脱渋講習会等の参加、選果の厳選などによる品質基準のクリアを条件としている。



ゴマ入りの様子が、星が霜をまとったようになる。

### 2 『<sup>ひたちかきしょう</sup>常陸柿匠・<sup>ほししもがき</sup>星霜柿』の販売等

- 『常陸柿匠・星霜柿』は、「道の駅ひたちおおた」や、「水府直売所」など市内の直売所で販売している。
- 県外においては、平成26年から、首都圏高級果実専門店、平成27年から、茨城マルシェで、「大核無」の樹上脱渋柿を『常陸柿匠・星霜柿』として販売を開始した。



◆『<sup>ひたちかきしょう</sup>常陸柿匠・<sup>ほししもがき</sup>星霜柿』は、常陸太田市「認証特産品」

常陸太田市「ふるさと納税返礼品」

星霜柿の意匠

➡ 今年（平成29年）も、10月29日（日）から「道の駅ひたちおおた」等で販売開始



樹上脱渋の様子



茨城マルシェでのPR販売