

晩秋限定！至福の味わい！

# 会津みしらず柿

進化し続ける伝統の柿 **HP** **JA あいづ** **検索** ☎0242(37)2332

歴史があるこの柿を、  
私たちの代でなくすわけには  
いかないとの想いで  
がんばっています！



JAあいづ果樹生産部会

左から 菊地 恒弘さん 田原 久誉さん  
島影 宣孝さん 渡部 祝一さん

会津若松市門田地区は「みしらず柿」の一大産地。西日が当たる山際で、おいしい柿がとれることで知られてきました。原発事故以降も、会津みしらず柿から放射性物質は検出されていません。



会津の風土が  
育てた果実です



▲一枝になる実を極力減らし、栄養がゆきわたるようにしています

**み**しらず柿の名前の由来は諸説ありますが、「身のほどを知らず、枝が折れるほど多くの実をつけるから」ともいわれます。「みしらず柿は、本来もつと小ぶりの実を多くつけま

手間ひまかけて工夫を重ね

10月には収穫が始まりますが渋柿なので、すぐに食べることができません。渋抜きし、出荷が最盛期になるのは11月。つややかで美しく贈答品としても人気があり、毎年皇室に献上されることでも知られています。

**と**ろりとした食感、上品で濃厚な甘さの「みしらず柿」は、会津そして福島県の秋を代表する味覚です。別名「西念寺柿」ともい、400年以上前に中国から持ち込まれた苗が、現在の二本松市を経て会津に根付いたといわれています。

出荷の最盛期は11月から

話すのは、渡部祝一さんです。伝統的なアルコール脱渋(渋抜き)の他に、近年は若い世代の嗜好に对应、カリカリと食感が良く日持ちする炭酸ガスの渋抜きなども行われるようになりました。今年も会津の秋の味覚が全国に届けられます。

す。より大きく甘くするため、私たち生産者は手間ひまをかけ、工夫を重ねてきました」とJAあいづ果樹生産部会の島影宣孝さん。みしらず柿の手入れは年間通して行われます。柿の木は折れやすいため雪の重みが負担になる冬は剪定が欠かせません。夏前には、つぼみをつむ摘蕾。続いて7、8月の暑い盛りに摘果をして、一つひとつの実に十分な栄養と日射しが行き渡るように気を配ります。秋には、適期を逃さず収穫しなければなりません。「霜にあたる前に、いかに色づきをよくするか、速やかに収穫するかが大事。また、土づくりも大切で、その情報を生産者が共有しあっています」と話すのは、渡部祝一さんです。

会津北御山産  
あんぼ柿



▲会津みしらず柿を元に作られた半生乾燥柿。アルコールで渋抜き後に加工し、乾燥させる事で甘みとうまみを濃縮しています。\*12月から4月までの季節商品です。  
問/オーチャード斉藤様 ☎0242-26-0170