

脚立を使った柿の収穫



高所作業車を使った柿の収穫



収穫後の柿を一次選別



泉三さんの柿生産のこれから

鶴岡市朝日地域で柿を栽培している佐藤泉三さんは、10年前から柿の出荷を始めた。当初は30aの柿畑、田んぼ2.5haを経営していたが、柿の摘蕾と田植えの時期が重なることから、柿の栽培に専念することに。田んぼは全て委託し、現在は柿畑5.0haを栽培管理している。柿の栽培面積は今後も拡大する意向で、管理できなくなった方から柿畑を引き受けている。



庄内柿生産組織連絡協議会 佐藤 泉三さん

『庄内柿』は柿の北限

北海道では、冬のビタミン補給として、柿の需要が多い。庄内は北海道に最も近い産地として、毎年約2千トンの庄内柿を出荷している。



地域で異なる枝の形

鶴岡市朝日熊出地区は、営事業により、山の土を削って柿畑を整備し、平らなほ場での機械作業が可能となった。

また、枝から地面までの高さは、降雪量が多いことから、他の地域より高い傾向にある。

鶴岡市朝日地域（高い）



庄内管内で一般的な柿の木（低い）



庄内柿

樹になつたまま渋を抜く 樹上脱渋柿『柿しぐれ』

やまがたの食

『庄内柿』百年の歴史

庄内柿は、庄内地域で主に栽培されている、果実が扁平で種のない柿の総称。

明治時代に、その不思議な柿に将来性を見出した酒井調良が苗木を育成。増殖に尽力し、栽培普及に取組んだのが始まり。

庄内柿は、渋柿のため、アルコールや炭酸ガスなどで渋抜きをした後、ようやく食べることが出来る。

収穫は10月上旬から始まり、10月下旬から11月上旬に最盛期を迎える。

樹上脱渋柿『柿しぐれ』

樹上脱渋柿は、果実に固形アルコールを入れ、袋をかけて渋を抜いたもの。

J A全農山形では、主力品種の「平核無（ひらたねなし）」で樹上脱渋した柿を『柿しぐれ』という名前で首都圏を中心に販売している。

袋がかかった柿は、渋が抜かれていると覚えた熊、鳥、猿などの被害を受け、対策が必要となっている。

『柿しぐれ』の特徴

- ① 果肉に褐斑（通称：ゴマ）が入る
従来の柿とは異なるバリバリの食感
- ② 収穫後の日持ちがいい
炭酸ガスで脱渋したものより、7から10日長い
- ③ きれいで高級感がある
1個の果実の重さが220g、糖度は14度以上を目標に、きれいでおいしい高級感を持った柿に仕上げている。

