



①柿山からの絶景 ②「米の精」(黄色の袋)と有機肥料(緑の袋)を手作業で散布 ③柿の収穫作業 ④霜に当たった枝。それでも負けず、次の実を出す準備 ⑤柿を室に入れて洗抜き

日本一の柿のまち・五條市から旬の果実が届きました

1年間、丹精込めて栽培

じっくり時間をかけて洗抜き

- ▼ さまざまな工程を経ておいしい柿に。柿の栽培工程は、年間を通して多岐にわたります。
 - ▼ 1月～3月…剪定作業(枝同士がぶつからない程度に枝を切る)
 - ▼ 4月…肥料まき(有機質肥料をメインにじっくり分解させた配合肥料と、同時に「米の精」を手作業で散布。柿園地全体で10t前後の量。画像②参照)
 - ※米の精…BG無洗米の加工時に取り除かれた肌ぬかを利用した、有機質100%の肥料・飼料。
 - ▼ 5月・6月…間引き作業(柿は枝に5個ほど実を付けますが、木のバランスを見ながら1個か2個を残し、他は取る。多く残すと小さい柿にしか育たない)
 - ▼ 7月・8月…摘果・夏季剪定作業(500円玉大に育った実のうち、状態を見て収穫できる柿のみを残す)
 - ▼ 9月中旬～12月…収穫(台風や自然災害から守りながら収穫)
 - こうして1年間、丹精込めて栽培され、おいしく育った柿が今季も皆さんに届きます！
- 渋柿の渋を抜く方法とは？**
奈良五條産直組合では、柿の渋抜きに炭酸ガスとアルコールを併用しています。まず、日中収穫した柿(約3t)を「室(密閉した部屋)」に入れ、柿に負担をかけぬよう1時間に2～4℃程度ずつ温度を上

柿には緑黄色野菜ほどの高い栄養価が…



生産者の小西正高さん(左)と益田吉仁さん

今月の産地

奈良五條産直組合



奈良五條産直組合とは？

奈良五條産直組合は、柿栽培に最適な環境を有する全国でもトップクラスの柿の産地・奈良県五條市にあります。現在、10haで渋柿を、7haで甘柿を栽培していますが、年々栽培面積を増やし、新しい品種にも挑戦中です。生産者の年齢層は30代から70代と幅広く、若い生産者は先輩に技術を学び、全員で意欲的に栽培に取り組んでいます。東都生協とは30年来の取引引きがあり、同組合から当生協への柿の出荷率はなんと80%超え。他にキャベツや玉ねぎも生産しています。

まずは渋柿の栽培から始まる!?

柿のシーズンは、渋柿から始まり甘柿で終わります。奈良五條産直組合は、渋柿品種の「中谷早生」「刀根早生」「平たね」を9月中旬から11月上旬まで、甘柿品種の「松本早生」「富有柿」を10月下旬から12月上旬まで出荷。収穫時には食べられないほど渋い渋柿ですが、脱渋作業(次ページ参照)により、甘い柿になります。ちなみに渋柿は四角くて種がなく、果肉が柔らかくあっさりしているのが特徴、甘柿は丸くて種がありパリッとした食感が特徴です。受粉時期の天候により甘柿も種なしになることがありますが、薬品処理は決して行っていません。

みずみずしく やさしい甘さ

生産者からのメッセージ

「ここ数年環境の変化が激しく、今年は一晩の霜で70aの畑が壊滅的な状況になりました。気候変動は本をただせば人間のせい。今まさにSDGsの取り組みが必要だと感じますし、今後息子たちが親の仕事をかっこいいと思えるような、魅力ある農業を示していきたいです。また、人手不足も大きな問題ですが、昨年から始まった「根付き玉ねぎ」企画で解決策も見えてきました。産地では根っこ切りがかなりの重労働。根付きのままお届けすることで産地の手間が省け、価格もお安くできる…コロナ禍の中、産地を助けていただく企画となりました。東都生協さんのきめ細やかな対応のおかげで実現し、感謝しています。今後このような企画が広がることを願っています」(奈良五條産直組合・益田吉仁さん)

柿(たねなし)
9月5回 参考価格
448円(税込483円)

柿の出荷スケジュール

ハウス柿(種なし)	8月上旬～9月上旬
柿(種なし)	9月中旬～11月上旬
富有柿	10月下旬～12月上旬
富有柿(冷蔵貯蔵柿)	12月下旬～1月上旬

げ、果実の温度を30℃にします(終了するのは夜中の1時くらい!)。ここから洗抜き作業がスタート。①室に炭酸ガス(約50～60%)とアルコール(約30%)を充填させ、2時間30分維持する。②柿がアルコールを吸収するため、濃度30%を切ったら足していく(ひと通り終わると朝5時)。③炭酸ガスとアルコールが充填した状態のまま、さらに8時間～10時間静置。④炭酸ガスとアルコールを放出して室を密閉。温度を25℃に保って10時間～12時間静置。全てが終わってさらに12時間後、ようやく渋が抜けて食べられるようになります。雨の日の収穫や湿度など日によって条件が変わる中、この洗抜き作業をシーズン中は毎日行ないます。