

ぐるっと奈良

◆お問い合わせ先◆

五條市農林政策課
受付時間：平日8:30～17:15
TEL:0747-22-4001(内線272)
HP: <https://www.city.gojo.lg.jp/>

vol.130

五條市

日本一の柿のまち五條市



秋と言えば「柿」。日本の秋を彩る代表的なフルーツですね。柿の生産量日本一のまち五條市の魅力をみなさまにお伝えするには、なんといっても自慢の柿を味わっていただくことが一番！ということで、今回は柿料理やドライフルーツなどの加工品を味わえるオススメのお店や、観光客が多く訪れる奈良市中心部で店舗展開するお店をご紹介します。

五條の柿

奈良県五條市の柿について

日本一の柿産地である五條市の特徴は次の2点が挙げられます。1つめは7月始めのハウス柿(刀根早生柿)から12月末の冷蔵富有柿まで約6ヶ月もの長期間、消費者の皆様へ美味しい柿を提供できる柿産地であることです。ハウス柿は昭和56年、熱意ある柿生産者が試行錯誤を重ね、生産技術が確立されました。今では年間約341トンが生産されています。ハウス柿の出荷が終わりを告げる9月中旬からは露地柿の出荷が始まり、昨年は約20,179トン(推計)もの柿が全国の市場へ出荷されました。2つめは、全国的に後継者不足が叫ば

れる農業分野において、次世代を担う若い後継者が多数育成され、安定した柿産地として期待されていることです。同世代のライバルが沢山いるため、お互い切磋琢磨することで技術向上が図られるなどの好循環が生まれています。五條市の柿は先人達から脈々と若い後継者へ受け継がれ、地域の宝として大切に守られています。



豆知識

意外と知らない柿のこと??

① 10月26日は「柿の日」

名句「柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺」俳人 正岡子規が明治28年10月26日からの奈良旅行で、この句を詠んだと言われています。その日にちなんで、全国果樹研究連合会が2005年に制定したもので、日本記念日協会の認定も受けています。

② 「甘柿」と「渋柿」があるのは、なぜ?

柿の渋味の原因は、果肉に水溶性のタンニンが含まれるためです。じつは、甘柿にもタンニンが含まれているのですが、果実が成長するにつれて果肉からアルコールなどの揮発性物質が発生し、これによってタンニンを含む細胞が凝固、収縮、または褐変することで、タンニンが水に溶けなくなるために渋味を感じなくなるのです。甘柿の果肉には、褐色の「ごま」と呼ばれる斑点模様が見られるのは、タンニンを含む細胞が褐変しているためです。

③ 脱渋の知恵

渋柿の「渋抜き(脱渋)」には、いろいろな方法が知られています。大量の柿を渋抜きするには「炭酸ガス脱渋」という方法が行われています。今回はご家庭でもできる渋抜き方法を紹介します。

【アルコール(焼酎など)を用いる方法】

ヘタ部分をアルコール度数の高いお酒(焼酎)に浸した後、新聞紙で包み、ポリエチレンなどの空気を通さない袋に入れて密閉します。5～6日で渋抜きが完了し、美味しく食べられますよ!※柿の種類(品種)や気温によっては、渋みが残ることがあるので、ご了承ください。

食育

食育の取り組み

秋になれば、市内の保育所や小中学校の給食に「柿サラダ」「鶏肉のソーテ柿ソースがけ」「柿なます」などを提供。園児からは「おいしい!」と笑顔が見られ大好評!柿の給食日に合わせ、五條市マスコットキャラクター「カッキー」も保育所へ登場し、園児は楽しく、柿のことを学びます!!日本一の柿のまち五條市ならではの取り組みです。



～「五條市の柿」主な販売先～

◎JAならけん西吉野柿選果場



五條市西吉野町奥谷1955番地
TEL:0747-34-0105
TEL:0747-34-0115
<http://www.nishiyoshino-kaki.com>

◎JAならけん五條市統合選果場



五條市野原東3丁目1-68
TEL:0747-23-1526
TEL:0747-23-1529



五條に行かないと味わえないオススメスポット♪

○フルーツスイーツ工房&cafe 果菓欧



五條市にある観光交流センター内にて、五條市西吉野町で柿やイチゴを栽培する「西岡農園」がフルーツスイーツ工房&cafe 果菓欧を運営しています。ことにも食べさせたい果物作りをモットーとしている西岡農園が作る柿スムージーは、注文を受けてから仕上げており、栄養たっぷりでお肌にも抜群です。その他、自家製の柿を使ったドライフルーツや新しいテイストの柿、イチゴ、キウイの含浸チョコレートなどなど、農園直営の利点を活かした五條市産の果物を是非ご堪能ください。

五條市野原西1丁目9-20
TEL:090-1144-4162
TEL:9:00～16:00
休 水曜日
<http://nishiokanouen.jp>



○caféことほぎmusubi



五條新町通りの実際に民家として使用されていた建物を改修整備された「大野屋」内で営業しています。「大野屋」とは江戸時代の風情あるレトロな雰囲気を感ぜられる建物です。格子から見える五條新町はゆったりとした時間が流れています。五條市西吉野町内で柿や梅を生産する農家が「西吉野産の柿・梅」のおいしさを知ってもらいたい、主に柿や梅を使ったメニューを提供しています。夏のかき氷は梅やいちご、すももなどの自家製シロップをたっぷりふりかけたかき氷となっており人気メニューのひとつです。また秋に登場する柿パフェは、地元産の食材であるお茶やたまごなどに加え、完熟の柿を丸ごと1個のせており、特産品である柿を堪能できる一品となっております。そのほか柿ドリンや梅ジュース等は通年ごさいますので、ぜひ一度遊びに来てください。

五條市新町2-5-12
TEL:070-3313-9148
TEL:10:00～17:00 (LO16:00)
休 金曜日・土曜日・日曜日



奈良市内で五條の柿を味わえる3店をご紹介します!!

◀ 柿の葉すし本舗 たなか ▶

「柿の葉すし」は、奈良五條・吉野地方の夏祭りのごちそうとして古くから親しまれてきました。「柿の葉すし本舗たなか」は、この地元の食文化を今に伝えています。近鉄奈良駅のすぐ近くにある「なら本店」では、風味豊かな柿の葉すしを召し上がっていただける「柿の葉茶屋」を併設。ぜひ、五條の郷土料理「柿の葉すし」をゆっくりとお愉しみください。



なら本店

奈良市東向中町5番地2
近鉄奈良駅 行基橋噴水前
TEL:0742-81-3651
TEL:9:00～19:00
(柿の葉茶屋は11:00～16:00)
休 無
<https://www.kakinohashushi.co.jp>

◀ 柿の専門 いい ▶

全国唯一の柿の専門店。「柿をステキな果実に」をキーワードに五條市の柿を使ったお菓子の製造販売をしています。奈良県内のお土産物販売店の他、奈良市内にある2店舗の直営店にてお買い求めいただけます。手土産や贈答品として、ぜひご利用ください。



○三条通店

奈良市上三条町27番1 村田ビル1F
TEL:10:00～19:00

○JR奈良店

奈良市三条本町1-1 ビエラ奈良 2F
TEL:10:00～20:00
<https://a-kaki.com>

◀『くだものを楽しむお店』堀内果実園▶

現在、六代目が受け継ぐ果実園。くだもの栽培を始めとし、五條の特産品である柿を筆頭に国産くだもの加工品、ドライフルーツにコンフィチュール、シロップ全種が並ぶ直営店。奥のカウンターではドリンクやサンドイッチ、パフェなど全メニューにくだものを取り入れ、ご案内。秋には五條の山々で収穫された新鮮な柿も店頭で販売いたします!



奈良三条店

奈良市角振町23
TEL:0742-93-8393
TEL:10:00～19:00 (LO18:30)
<https://horichi-fruit.jp>

■本ページのお問い合わせ先

近鉄ケーブルネットワーク株式会社
DX営業部
TEL:0743-75-5662
平日:9:00～17:45

◆編集後記◆

今月のぐるっと奈良は五條市特集でした。五條市で作られている代表的な柿の品種は、甘柿である「富有」と、渋柿とされる「平核無」と「刀根早生」だそうです。柿は栄養価が高く、ビタミンC、βカロテン、タンニン、カリウム、食物繊維など多くの栄養素が含まれています!そのため、免疫力向上や美肌効果、疲労回復、高血圧予防などの効能があるとされています。中でも「刀根早生」は比較的早い時期から出荷し、秋の訪れを感じさせてくれる品種として親しまれています。五條市で大切に育てられている柿を、季節の味覚としてぜひ一度味わってみてくださいね!