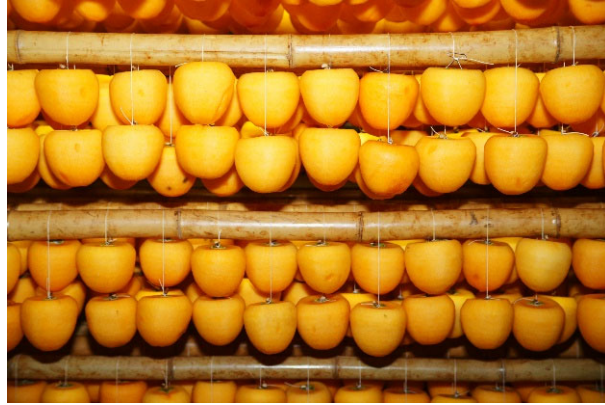


柿



品 種：三社柿

「富山干柿」に使われる、南砺市城端・福光地域で生産される渋柿。果肉のしまった、直径10cm、重さ350gにもなるものもあり、ずっしりと大きいのが特長です。

生産組織

城端果樹協会

■栽培面積 22.8ha

■生産者数 55 名



栽培の特色

南砺市城端・福光地域では、古くから農家の冬仕事として干柿づくりが行われてきました。

この地域の粘土質の土壌と医王山から吹き降ろす医王おろしという西風が、独特の甘みを育むといわれています。

10月末頃から柿の収穫が始まり、生産者は良品生産に向け、大きさや色を見極め収穫します。柿の皮を剥いた後の乾燥作業は、温度・湿度管理を調整し、日夜確認が必要な大変な作業になります。水分と甘みを均等にさせるため、熟練の技で一つずつ手もみを繰り返して仕上げます。

干柿の出荷

1カ月ほどかけて作られた干柿は、12月上旬から「富山干柿出荷組合連合会」に納品され、「富山干柿」として全国に出荷されます。

■富山干柿出荷組合連合会 〒939-1741 富山県南砺市高宮 1248
TEL 0763- 52-0078

■ヨッテカーレ城端 〒939-1835 富山県南砺市立野原東 1508
TEL 0763- 62-8888

■A コープなんとセフレ 〒939-1842 富山県南砺市野田 52
TEL 0763-62-8811

