

つなぐ・つながる

JA communication leaflet from JAふくしま未来

G^{ぐ〜がる}GARU

2022 December
Vol. 19
発行/令和4年12月2日
ふくしま未来
農業協同組合

あんぽ柿特集!



米之介



あんぽ柿発祥100年。
伝統の味をおいしくいただく!



～100周年～ 日本一の産地からお届けする

あんぽ柿レシピ

ふくしまの冬を代表する特産品「あんぽ柿」。福島県のあんぽ柿は全国的にも知名度が高く、JAふくしま未来は日本一の生産量を誇ります。福島県伊達市梁川町五十沢はあんぽ柿発祥の地。今年度は、あんぽ柿の出荷が始まってから100年目の記念の年となります。冬の風物詩として親しまれるあんぽ柿の創作料理、ぜひ作ってみて下さい♪

レシピ1 あんぽ柿と小松菜の白和え

材	・あんぽ柿	1個
料	・木綿豆腐	1/4丁
4	・クルミ	30g
人	・つきこんにゃく	100g
分	・砂糖	大さじ2.5
	・塩	少々
	・醤油	少量
	・レンコン	40g
	・小松菜	適量
	・酢	適量

作り方

- ① 木綿豆腐は充分水気を切ります。
- ② 小松菜は茹でて、1cmくらいの長さに切ります。
- ③ つきこんにゃくはカラ炒りして水分をとばし、冷ましておきます。
- ④ レンコンは食べやすい大きさに薄切りにし、酢を入れて水からさっと茹で、水気をよく切り冷まします。
- ⑤ あんぽ柿はタネをとりのぞき、縦に切り分けず。
- ⑥ クルミをすり鉢ですり、さらに①の豆腐を加えてなめらかになるまですります。砂糖と塩を加えてよく混ぜ味を調えます。
- ⑦ ②～⑥を入れて和えます。

あんぽ柿の
ほど良い甘さが
アクセント!!



レシピ2 あんぽ柿のソース

材	・あんぽ柿	1個
料	・玉ねぎ	1/2個
4	・ショウガ	1片
人	・酒	大さじ2
分	・水	大さじ2
	・醤油	少々
	・コショウ	少々

作り方

- ① あんぽ柿の種を取り除いて細長く切ります。
- ② 玉ねぎは、すりおろしたショウガと酒、水、醤油、コショウを入れてフードプロセッサーにかけます。
- ③ フライパンで②を火にかけ、あんぽ柿を入れて粘り気がでるまで炒めます。

※鶏肉の他に豚肉などにも合います



五十沢おもてなし・し隊の皆様にご紹介いただきました!

五十沢おもてなし・し隊は、現在9人の隊員で活動しています。あんぽ柿農家の奥様が、地域おこしをしようと集まり、小中高生の食育や地域活性化のため、あんぽ柿をメインに「地元産の食材」にこだわった創作料理や郷土料理を提供する「五十沢のごっつおー食べに来てくなんしょ」などを開催しています。

大和田妙子代表は「歴史ある伊達のあんぽ柿を次の世代に繋いでいくことが必要。今年もおいしいあんぽ柿を多くの皆様に食べていただきたい」と話します。



レシピ3

あんぽ柿入りなます

材	・あんぽ柿	1個
料	・大根	100g
4	・ニンジン	10g
人	・ほめられ酢(Aコープ商品)	適量
分	・ゆず	1/4個
	・塩	少々

作り方

- ① 大根とニンジンは千切りにします。
- ② ①に塩をまぶしてしんなりさせます。
※味見をして塩気があれば水出しし、塩味をできるだけ少なくしましょう
- ③ 汁気をしぼってほめられ酢で味付けをします。
- ④ 千切りにしたゆずを混ぜ、最後にあんぽ柿を16等分にして混ぜます。
※食べて、甘みが足りない時には砂糖で調整します

あんぽ柿の甘さと
なます酢の酸味が絶妙!!



レシピ4

もんもとあんぽ柿のクリームチーズケーキ

●あんぽ柿のソース(4人分)

材	・生の熟した柿	50g
料	・あんぽ柿のやわらかい中身	50g
	・蜂蜜	小さじ2
	・梅酒	大さじ1
●クリームチーズケーキ(10人分)		
	・あんぽ柿	30g
	・もも煮(缶詰でも良い)	60g
	・クリームチーズ	200g
	・プレーンヨーグルト	200g
	・生クリーム	100ml
	・レモン汁	大さじ1
	・粉ゼラチン	5g
	・水	50g

作り方

●あんぽ柿のソース

- ① 生の熟した柿とあんぽ柿の種をとりのぞいて細かくし、うらごしします。
- ② ①に蜂蜜と梅酒を加えてソースを作ります。

とろとろとした甘いあんぽ柿が
デザートにぴったり!!



●クリームチーズケーキ

- ③ もも煮とあんぽ柿を小さめの角切りにします。
- ④ 粉ゼラチンに水を入れ、電子レンジに30秒かけてふやかします。
- ⑤ クリームチーズを混ぜ、ヨーグルト、生クリーム、レモン汁を都度混ぜながら入れます。
- ⑥ ⑤に④を加え、最後に③を入れて器に盛ります。
- ⑦ 冷蔵庫で冷やし固めます。



あんぽ柿誕生100年

あんぽ柿は、福島県伊達市梁川町五十沢(いさざわ)地区の発祥で、現在は、福島県伊達市及び伊達郡国見町、桑折町、いわゆる伊達地域を主産地とする水分率50%程度と水分を多く含んだ干し柿のことをいいます。

あんぽ柿は、宝暦年代(1751～1763)に七右衛門という人がこの地に柿を持ち込み栽培し、江戸時代になりその柿を天日で乾燥したものを「天干柿(あまぼしがき)」と名付け、それが転じて「あんぽ柿」と呼ばれるようになったと言われています。



誕生
100年!

あんぽ柿と硫黄燻蒸

あんぽ柿と言えば、鮮やかなオレンジ色が代名詞で、オレンジ色の柿が干してある風景は、福島県の冬の風物詩でもあります。このオレンジ色は、硫黄燻蒸技術の確立によってもたらされています。

大正の中頃にこの地域の篤農家が、米国カリフォルニア州を視察、その際干しぶどうに処理されていた硫黄燻蒸の技術を柿の乾燥に利用できないかと考え模索しました。村を挙げて研究を重ね、ついに大正11年に硫黄燻蒸に成功し、五十沢村がその創始者となりました。

翌大正12年11月「五十沢あんぽ柿出荷組合」の設立により出荷が開始され、令和4年で硫黄燻蒸「あんぽ柿」は100周年を迎えました。

**多様化する治療にも
柔軟に対応できる保障です！**



新しい医療共済の4つのポイント💡

An illustration of a woman with short brown hair, wearing a light purple cardigan over a white shirt and a tan skirt, standing with her hands open in a conversational gesture. Next to her is a man with short black hair, wearing a teal sweater over a white collared shirt and tan trousers. He is holding a white sheet of paper and pointing his right index finger upwards as if making a point or explaining something. The background is a simple light blue and white geometric pattern.

JA共済



旬の野菜や果物満載!! JAふくしま未来の農産物直売所案内



みらいろクイズ

Q あんぽ柿として出荷されてから今年で何年目を迎えるでしょう？

① 10年

② 50年

③ 100年

正解者の中から抽選で10名様にJAオリジナルキャラクターグッズをプレゼントします。

【応募方法】

はぎきに①クイズの答え②郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢③「ぐ〜がる」を読んだ感想、今後読みたい企画、JAに関するご意見・ご要望をお書きのうえ、下記の宛先までお送り下さい。

メールからもご応募できます。koho@ja-f-mirai.or.jp

また、スマートフォンでQRコードを読み取っていただき、JAのホームページ内の専用フォームからもご応募いただけます。

【送り先】

〒960-0185 福島県福島市北矢野目字原田東1-1
JAふくしま未来「ぐ〜がるプレゼント係」

【応募締切】

令和5年1月6日(金)必着

※当選発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。なお、ご応募いただいたお客様の情報は、目的以外には利用いたしません。