

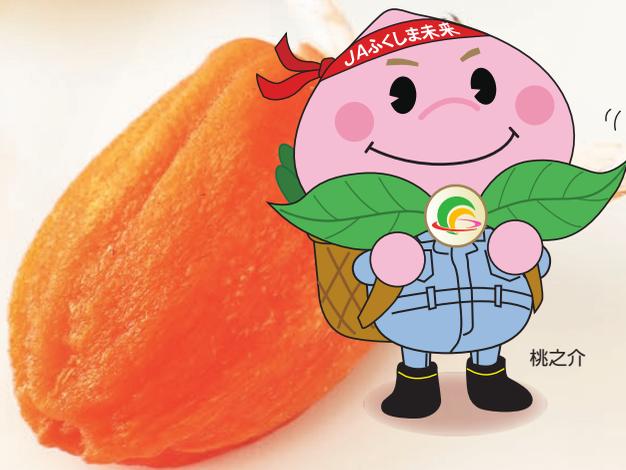
ぐ〜がる

JA communication leaflet

Vol. 23

2024 December

発行: 令和6年12月6日
ふくしま未来農業協同組合



CONTENTS

- 12月・1月・2月の13日は伊達のだんご柿の日
- GI認証(地理的表示保護制度)に登録!
- あんぼ柿の生産者へインタビュー
- あんぼ柿の種類・特徴・出荷時期(蜂屋柿・平核無柿)
- あんぼ柿の製造工程

白銀世界の
飴色果実

あんぼ柿

外はしっとり中はもっちりとした食感にとろりとした果肉、
福島独特の風土、昼夜の激しい寒暖差で甘みを凝縮させて美しい橙色に仕上がったあんぼ柿。
冬の特産品であるあんぼ柿の魅力をたっぷりとご紹介します!



JAグループ
耕そう、大地と地域のみらい。



JAふくしま未来

12月・1月・2月の13日は

伊達のあんぽ柿の日

2023年1月にあんぽ柿100周年を記念して制定しました。

「伊達のあんぽ柿」独自の硫黄燻蒸製法の確立や伊達市梁川町五十沢(いさざわ)地区の生産者が13人だったのにちなみ、旬に合わせ12月～2月の毎月13日を記念日としました。

伊達のあんぽ柿の特性

- 色艶の良い鮮やかなオレンジ色の果肉
- 全体的に柔らかな触感
- 半生でジューシーかつトロリとした口当たりの良い食感
- ほんわりと口の中で長く続く上品な甘味
- 他の干柿の7～15倍という高いビタミンC含有量

「伊達のあんぽ柿」GI認証登録

伊達市梁川町五十沢が発祥の地となる「あんぽ柿」は、江戸時代から五十沢地区で生産されていた「あまぼしがき(天干柿または甘干柿)」が訛ったことが名称の由来と言われております。大正11(1922)年に硫黄燻蒸技術が確立し、大正12年(1923)に出荷組合が創立され、令和4(2022)年で100年を迎えました。中身は半生でトロリとしており、上品な甘さが特徴です。また、福島県ブランド認証産品にも選定されております。令和5年1月31日にGI認証「伊達のあんぽ柿」として登録になりました。

地理的表示(GI)保護制度とは

地理的表示保護制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度。

GI認証登録情報

- (1) 登録番号: 第123号
- (2) 申請年月日: 2018年1月26日
- (3) 登録年月日: 2023年1月31日
- (4) 生産者団体名称: 伊達地方あんぽ柿連絡協議会(構成: JA・専門農協・商業者)
- (5) 生産地: 福島県伊達市、国見町、桑折町、福島市の一部、川俣町の一部、宮城県白石市の一部

地域団体商標の登録

- (1) 登録番号: 第6046830号
- (2) 出願年月日: 2017年1月24日
- (3) 登録年月日: 2018年5月25日
- (4) 商標権者: ふくしま未来農業協同組合

商標登録

- (1) 登録番号: 第5983776号
- (2) 出願年月日: 2017年1月24日
- (3) 登録年月日: 2017年9月29日
- (4) 商標権者: ふくしま未来農業協同組合

「伊達のあんぽ柿」の名称と「GIロゴマーク」を使用して出荷・販売するには伊達地方あんぽ柿連絡協議会への加盟が必要です。加盟せずに誤って使用しないようご注意ください。

あんぽ柿の特徴

CHECK!

あんぽ柿作りに使われる主な柿の品種
平核無柿(ひらたねなしがき)と
蜂屋柿(はちやがき)。
この2種類の柿についてご紹介します!

平核無柿

収穫時期: 10月中旬～10月下旬
出荷ピーク: 12月上旬～12月下旬
名前の通り種が入っていないことが一番の特長であり果肉をそのまま食べることができます。蜂屋柿よりも糖度が高く、柔らかいです。

蜂屋柿

収穫時期: 11月上旬 11月中旬頃
出荷ピーク: お正月頃
果肉が多く弾力があり食べ応えがあります。ゼリー質が多くトロミが特徴。甘味が強すぎず、子どもから大人まで幅広い世代に好まれる味になっています。

あんぽ柿の製造工程

STEP 1 原料となる柿の収穫

あんぽ柿の原料となる「平核無柿」や「蜂屋柿」を収穫します。

STEP 2 選別・追熟

収穫した柿の大きさや着色を確認し選別を行い、未熟なものは、5～7日ほど追熟させます。

STEP 3 皮をむく(剥皮作業)

真空式皮むき機や自動皮むき機などを利用して丁寧に柿の皮をむきます。

STEP 4 連作り

皮をむいた柿を縄などに吊るします。

STEP 5 硫黄燻蒸

硫黄燻蒸は酸化防止などの効果があり、鮮やかなオレンジ色でトロリとした独特の食感を引き出します。

STEP 6 干す(乾燥)

現在では縄の両端を固定して平らに吊るす「横吊り」が一般的となっています。干し場に吊るされた柿は、約30～50日かけてじっくりと乾燥させます。

STEP 7 完成

ジューシーで柔らかく、柿の味を凝縮した伊達のあんぽ柿の出来上がりです。

あんぽ柿の生産者へインタビュー



伊達地区あんぽ柿生産部会
部会長 佐藤 誠 さん [伊達市梁川町]



J-FAPの
桃子が
インタビュー
しました!

Q 生産地はどんな場所ですか?

A 福島盆地の斜面に位置しています。あんぽ柿発祥の地「五十沢」は日照量が多く、特に11月～12月のあんぽ柿加工時期は、日本海からの強い風が半田山の裾野に吹きおろし、少しずつ乾燥して凝縮された、水分量50%ほどの柔らかいあんぽ柿が出来ます。伊達地区は、昼夜の寒暖差が激しく、柿本来の甘みをじっくり引き出す独特な風土となっています。

Q 部会での取り組みを教えてください。

A 生産量の安定確保、栽培技術の確立、東日本大震災前と同等の生産量を目標にしています。GI認証登録に伴う他産地との差別化を図り、「伊達のあんぽ柿」の有利販売に向けた取り組みを進めています。

Q どんな思いで生産活動されていますか?

A 震災以降2年間の加工・生産停止となりました。未だに自粛が続いていますが、非破壊検査を全量行い安全な製品だけを出荷しています。早期に震災前の生産に戻れるように願っています。

Q 消費者の皆さんに一言お願いします。

A 大正時代から続く伝統的な製法で作られています。ふっくらと柔らかく、水分が多いあんぽ柿は、ビタミンCを多く含んでおり、健康にも良く、ゼリーのような食感です。口の中で広がる自然の甘さは天然の和菓子と高い評価を得ています。ぜひご賞味ください。

佐藤部会長とのインタビューの様子はこちらから!



旬の野菜や果物満載!! JA ふくしま未来の農産物直売所



ここら矢野目店

福島市北矢野目字原田東1-1
TEL 024-552-5881



ここら吾妻店

福島市在庭坂字薬師田1-1
TEL 024-592-1088



Yショップここら西店

福島市さくら三丁目1-6
TEL 024-593-1422



ここら黒岩店

福島市黒岩字北井14-1
TEL 024-544-0860



ここら清水店

福島市南沢又字前田7-3
TEL 024-555-6641



ここら川俣店

伊達郡川俣町大字鶴沢字東13-1
TEL 024-566-2670



みらい百彩館んめへ

伊達市雪車町19
TEL 024-551-2223



こらんしよ市二本松店

二本松市杉田駄子内6-1
TEL 0243-62-4218



旬のひろば

南相馬市原町区錦町1-13
TEL 0244-22-2860



ふれあい旬のひろば

相馬市尾浜字細田241-1
TEL 0244-38-6311

くるまの保障は、おトクがそろったJAで!

「ご負担を軽減」
うれしい割引!
JA共済だけの掛金割引も

「幅広く備える」
あんしん保障!
お相手・ご自身・ご家族・お車まで

「どんなときも親身に」
たよれる対応!
24時間365日受付・急行

自動車
保険証券を
撮って
かんたん!

JAの
自動車共済

お見積り
キャンペーン

今なら**見積る**だけで

豪華賞品が当たる!

詳しくは最寄りのJA支店にお問い合わせください。



フォロー & いいね! で完了!

伊達のおんぼ柿の日記念日

プレゼントキャンペーン

伊達のおんぼ柿の日を記念して「伊達のおんぼ柿プレゼントキャンペーン」を開催します。
応募者のから抽選で5名様に「伊達のおんぼ柿1箱」をプレゼントします!

応募方法

- JA公式Instagram「ふくしま未来農業協同組合」をフォロー
- ふくしま未来農業協同組合「伊達のおんぼ柿の日」投稿にいいね!
※非公開アカウントやメッセージ受信拒否設定のアカウントからのご応募は対象外となります。
※すでにフォロワーの方も参加可能です。
当選者発表: DMにてご連絡いたします。

お問い合わせ先
JAふくしま未来改革推進部広報課 TEL: 024-573-7121
E-mail: koho@ja-f-mirai.or.jp

応募期間

2024年12月6日(金)～
12月30日(月)まで

プレゼント内容

抽選で5名様に

JAふくしま未来
「伊達のおんぼ柿」1箱
プレゼント

皆さまからのご応募
お待ちしております!



伊達のおんぼ柿をご堪能ください!

インターネットからの
ご注文の場合、
お買い得!!
価格はホームページ上で発表!!

12月・1月・2月の各13日は、伊達のおんぼ柿の日として制定されました。

「産直プライムふくしま」で検索
<http://f-mirai.sanchoku-prime.com>

※写真はイメージです。商品パッケージは変更になる場合がございます。

A1 12個入り 5,700円 年内用 令和6年12月16日 税込送料込	A2 1kg箱 4,200円 (9~12個入り) ※年明けもご注文承ります 令和6年12月16日 税込送料込	A4 4パック入り 3,900円 ※年明けもご注文承ります 1袋あたり160g(3個入り)×4 令和6年12月16日 税込送料込
--	---	--

みらいろクイズ

Q 12月・1月・2月の13日は
『○○のおんぼ柿の日』○の部分は何でしょう?
① 東京 ② 長野 ③ 伊達

正解者の中から10名様にJAオリジナルグッズをプレゼントします。

【応募締め切り】.....
令和7年1月7日(火) 必着
※当選発表は、商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。

【応募方法】.....
はがき・メール本文に
①クイズの答え
②郵便番号・住所・氏名・電話番号
③年齢
④「く〜がる」を読んだ感想、今後読んでみたい企画、JAに関するご意見・ご要望を下記の宛先まで
ご応募ください。

みんなで
チャレンジ
してね!



《はがき》
〒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
「く〜がるプレゼント係」

《メール》
E-mail: koho@ja-f-mirai.or.jp

また、スマートフォンのQR
コードを読み取りホームページ内
の専用フォームからもご
応募いただけます。

