

商 標

市田柿

権 利 者

みなみ信州農業協同組合

(長野県飯田市北方3852番地22)

下伊那園芸農業協同組合

(長野県飯田市箕瀬町1丁目2454番地3)

指定商品又は指定役務

長野県飯田市・下伊那郡産の干し柿



連絡先・関連HP

関連HP : <http://www.ja-mis.ii.jan.or.jp/>

商品・サービスの特徴

「市田柿」は、長野県の伊那谷南部、飯田市・下伊那郡地方で約600年前から栽培される渋柿であり、下伊那郡市田村（現在の高森町市田）を原産とする事からの「市田柿」と称されるようになりました。

「市田柿」は昔から冬の保存食として用いられ、伊那谷の温暖で乾燥した気象条件を活かしたすばらしい郷土食です。現在、「市田柿」は飯田・下伊那の約3,500戸の柿農家が、年間約2,500tの干柿生産に取り組み、約40億円の基幹産業にまで発展しています。秋の冷えた朝、この地方は放射冷却により、伊那谷に流れる天竜川から発生する朝霧に覆われます。この朝霧が柿をゆっくりと熟させ、ぽってりとした品質の高い干し柿に仕上げられるのです。

「市田柿」は100～150g程度の小さな渋柿ですが、熟すと果汁濃度が20度以上にもなり、10月下旬から11月中旬まで収穫・皮剥きが行われ、一つ一つ糸に吊るされて、約一ヶ月間乾燥されます。皮剥き時の約35%程度まで乾燥すると糸からおろされ、仕上げ乾燥として柿もみ・寝せ込みを繰り返し、柿の内部の水分を柿の表面に引き出し、身の引き締まる早朝の冷気に当てる事により、柿の表面の糖分が結晶となり、きめ細かな美しい白い粉で覆われるのです。

「市田柿」は、あざやかなアメ色（橙黄色）・緻密でやわらかい果肉を、細かな純白の粉（糖分の結晶）が表面を覆い、豊富な食物繊維に上品な甘さを備えた気品高い干し柿です。そして、手頃な大きさが食べやすさを増し、機能性にあふれた美味しさに年々人気が高まっています。

私たちは、このすばらしい「市田柿」を育てる土壌と、干し柿づくりに適した晩秋の気候に感謝を忘れません！