



農林水産大臣登録
第13号

地域の特産品として高い品質が
国に認められた「市田柿」。地理的表示の証としてGIマークと共に表示されます。

市田柿

いちだがき

長野県 南信州

長野県の南信州地域（飯田市及び下伊那郡）で誕生した干し柿。
ひとつひとつ丹精をこめることによって、
自然に白い粉をまとった上品な姿は
数ある干し柿の中でも芸術品とも言われます。



JA全農長野 JAみなみ信州

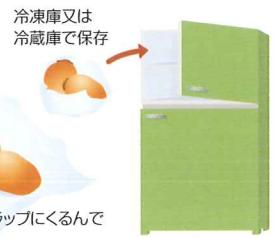


市田柿についてのお願い

保存方法

家庭で保存する際には、乾燥して硬くならないようするため、ラップに包んだりポリ袋に入れる等して空気をできるだけ抜き、冷凍庫または冷蔵庫で保管することをおすすめします。

※開封後はできるだけ早くお召し上がりください。



白い粉

表面の白くまとった粉は、人工的に白い粉をかけたものではなく、干し柿に含まれる糖分（ブドウ糖）が滲み出で、乾燥されるに従って白く結晶化したものです。



タンニン

柿の渋み成分。市田柿は、干し柿にすることでこのタンニンが水に溶けない状態となり、渋みを感じなくなります。干し柿にした際にカビに見える黒い斑点は、乾燥過程で不溶化したタンニンが、表面または果実内部で塊となったものです。

【要因】

収穫の際、果実に傷が付いたり、生育途中に風などで擦れたり、果実同士がぶつかったり…柿が傷を受けた部分を治そうとします。この際に治癒部分にタンニンが集中する性質があります。その他、乾燥中に干し場の土台となる鉄柱などの金属に柿が接触し、鉄の成分とタンニンの化学結合により黒～青紫色の斑点が出る場合もあります。

もどり柿

高温条件下に置かれると、内部の水分が外に染み出で表面の白い粉が溶け出し、湿った状態になることがあります。消費者には袋面の表示で注意書きをしておりますが、店頭に置く場合も保存場所や陳列場所の温度に注意をお願いします。

新発見★市田柿

大人のちょっと贅沢SWEETS

お茶菓子…昔ながらの…お正月商材…といったこれまでの市田柿のイメージから、少し見方を変えてみませんか？

例えば、X'masの乾杯を彩る前菜にいかがでしょうか。市田柿は乳製品との相性が良いので、チーズと合わせればワインのおつまみにピッタリ！他にも、春巻きの皮でチーズと市田柿を巻いて揚げれば“サクッもち”食感がたまらない一品に、ホワイトチョコを加ければ子供も喜ぶ美味しいスイーツに。ちょっとしたアレンジで新しい味わいと楽しみが広がります！



食物繊維が豊富で栄養価が高い
市田柿は、甘いだけでなく美容・健康に
良いのもポイントです！

市田柿の詳細は…

JAみなみ信州 検索 

URL <http://www.ja-mis.iijan.or.jp>



みなみ信州農業協同組合 営農部

〒395-0817 長野県飯田市鼎東鼎281
TEL.0265-52-6644 FAX.0265-21-2318



南信州の風土から生まれた干し柿の逸品。

市田柿を育む南信州は、中央アルプスと南アルプスに挟まれた盆地にあり、盆地の底部を北から南に流れる天竜川の両岸に連なる段丘上で暮らしが営まれています。

晩秋から初冬にかけての盆地特有の朝夕の厳しい冷え込みと、天竜川から立ち上る川霧がもたらす適度な湿気によって、ゆっくりと干し上がることが起因し、白い粉をまとった極上の市田柿が産まれます。



市田柿の特徴

市田柿とは、現在の長野県下伊那郡高森町の市田地域で栽培されていたことから名付けられた渋柿の品種名で、その歴史はおよそ600年と言われています。

大きさはやや小ぶりで上品な姿をし、鮮やかな飴色の果肉は白い粉で覆われています。きめ細かな果肉質は適度にやわらかくもっちりとした食感と上品な甘味が特徴です。



栽培から出荷まで

市田柿は、生産者による何工程にも及ぶ加工作業や管理を経て消費者のお手元に届きます。

栽培・収穫

品質の良い干し柿を作るには、加工技術だけではなく、原料となる良い柿を作ることが重要となります。樹の状態を見ながら適切な剪定・摘果・防除等の園地管理をし、11月上旬頃から始まる収穫に向けて栽培に取り組みます。

皮むき・くん蒸・乾燥

適熟を迎える収穫した柿は、専用の機械で皮を剥きます。きれいに皮が剥けた柿は、「柿のれん」と呼ばれます。専用の糸に吊るし、外観品質向上と雑菌汚染防止のために硫黄くん蒸をおこない、柿干し場で1ヶ月ほど乾燥させます。湿気が多いとカビが発生しやすく、乾燥しすぎても渋みが抜けにくくなるため、非常に重要な期間です。天気を見ながら窓を開閉したりのれんの間隔を調整したりと、適度な温度と湿度を保つようにしています。



粉出し

皮むき時の35%ほどの重量になるまで乾燥したら、のれんから柿を外し、柿の中心部の水分を押し出して、シワのない柔らかな柿をつくるため、専用の機械で柿もみを行います。水分が多い場合は天日干しと調整します。柿もみをおこなった柿は、夜寝させ、早朝に冷気をあて、一連の作業を何度も繰り返すと、白い粉（ブドウ糖）に覆われた干し柿が出来上がります。柿農家の経験と巧みな技が發揮される仕上げの作業です。



出荷

完成した干し柿は、農家にて化粧箱やトレー等へ包装し、JAの検品所にて全品検査をおこなった後、全国へ出荷されます。

また、バラの状態で集荷した干し柿は、JAのリパックセンターにて選果りパックを行い、百貨店や量販店、コンビニ向けなど実需要者に対応したオリジナルの包装形態で販路を拡大しています。

流通管理

- 全アイテムにトレーサビリティ(追跡調査)を実施
- 生産者ごとの出荷日や送り先がわかるよう、QRコードにより流通履歴を管理しています。
- また、柿の時期には専用の「お客様相談窓口」を設置し、末端の消費者にも対応できる体制づくりをしています。

衛生管理の徹底

GI としての「市田柿」



- 「市田柿」は、平成28年7月に「地理的表示保護制度」(GI)に長野県で初めて登録されました。
- この制度は、伝統と優れた特性を持つ产品的名称を国が知的財産として保護する制度であり、「市田柿」の品質の高さが国に認められたことになります。

- これまで
- 平成18年に長野県初となる「地域団体商標」を取得し、翌年には「市田柿ブランド推進協議会」を設立。
- 30数団体が加入し、生産工程・衛生管理・出荷基準を統一し、市田柿の品質を高めてきました。

- このような取組みによって市田柿はGI として認められ、品質基準を守られたものだけにGIマークが付けられます。

- 加工施設環境事前清掃状況、ペットや小動物の進入防止策
- 機械器具脱針式皮むき機を使用している事、皮むき機の点検、コンテナや扇風機等使用機材の管理状況、劣化した資材を使用していないか確認します。この衛生管理チェックが済んでいない生産者
- 作業従事者健康状態、衛生的な服装、手洗い場の設置
- 出荷環境