



2015.9.18

テレビ朝日「グッド！モーニング」にて、
JAあいち三河“筆柿”が紹介されました。

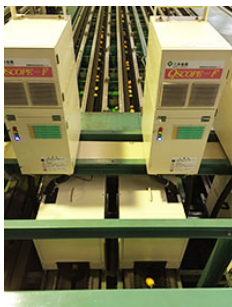


まるで筆先のようなカタチ。とがった柿「筆柿」

2013年からスタートした朝の情報番組「グッド！モーニング」のコーナーのひとつ、「朝ドレ！トピックス」にて、愛知県産の「筆柿」をご紹介いただきました。その名の通り筆先のようにとがったカタチから命名。今では愛知県幸田町の特産であり、全国シェア95%を誇ります。他の柿と比べ熟すのが早く、皮ごと食べられるのが特徴です。実はこの筆柿、徳川時代より愛知県に自生していた品種。農家の庭先でつくられていたものだったのですが、珍しい柿であることから昭和30年代より出荷がスタート。その際に「筆柿」という名を携えて全国に広まっていきました。



「筆柿」と呼ばれるのは甘柿のみ。光センサーで徹底選別。



筆柿は1本の木から甘柿・渋柿ともなる「不完全甘柿」です。そのため、JAあいち三河では、光センサーを導入し、甘柿を正確に選別しています。さらに124人の生産者すべてが同じ生産基準（栽培歴）に合わせて栽培し、その栽培記録をきちんと記帳し続けている徹底ぶり。農薬削減・化学肥料削減にも取り組み、平成14年には「いきいき愛知」という愛知県推奨のブランド果実として認定も受けています。

「kaki」は世界共通語。大人におすすめ、秋の日本果物

柿に含まれるタンニンにはアルコールを分解する作用があります。さらに、ビタミンC・B1・B2や酵素も含まれているため、健康と美容にとってもおすすめの果物。食べる2～3時間前に冷蔵庫で冷やすと、よりいっそうおいしく召し上がれます。

詳しくはこちら！“とれたて大百科”

<http://www.ja-kizuna.jp/food/shun/detail?id=71>

