



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 福島県伊達産 とろ甘 あんぽ柿



11月～2月にかけて行われるあんぽ柿作り。冬の冷たい空気にさらされて、徐々に水分が抜けていき、甘みが凝縮していきます



柿が動かないよう、長年使われている木型の上に置いてつるし紐に括り付けていきます



「手間暇をかけて作るあんぽ柿です。自信作ですのでみなさん食べてみてください」と、とれたての柿を手に、岡崎取締役。あんぽ柿作りのノウハウは息子さん(左)へと教え継がれています



福島県伊達産  
とろ甘 あんぽ柿  
230g  
本体価格598円  
(税込645円)

りらく2023年1月号掲載



ふるさと納税でも人気がある、福島県の特産品「あんぽ柿」。しっとり柔らかい果肉、濃厚な甘さをお楽しみください



柿ばせ。住宅一棟をまるごと改築した大きな建物の屋根の下に干し、長時間熟成させます



高いところへも、足場に気を付けながら一連ずつ人の手でつり上げます



処理機を活用し、必要なところはピーラーを使って手作業も交えながら皮を剥いていきます



天日干しの前に減圧乾燥室へ。品質の向上につながります



あんぽ柿ならではの工程、燻蒸の様子

福島県伊達市の五十沢地区で江戸時代に生まれたと伝わるあんぽ柿。もとは「天干し柿」と呼ばれていたものが、時代を経てあんぽ柿と変化しました。発祥の地・五十沢地区で現在もあんぽ柿を作り続けている種まきうさぎ株式会社を訪ねました。

## 福島県の歴史ある特産品 「あんぽ柿」を作り続けて百年

11月下旬、あんぽ柿の原料となる渋柿「蜂屋柿」の収穫が行われていました。蜂屋柿は減農薬で育てたものが使用されています。「あんぽ柿を作り始めてから、五十沢地区のあんぽ柿は今年(2022年)で100年目を迎えました。昔は町のいたるところで「柿ばせ(柿干し場)」で作っていました。あんぽ柿を干す景色はこの地域の冬の風物詩です。生産者の数は高齢化で減っておりますが、私たちのところに畑を託していかれるので、思いと一緒に受け継ぎ、心を込めて作っております」と岡崎取締役は話します。

収穫した柿は柿剥き機械を使って一つひとつ皮を剥き、手作業で括り付けていきます。作業はすべ

て立ち仕事。熟練のみなさんが見事な手で仕上げます。

あんぽ柿はなぜ黒く変色せず、鮮やかな色のままなのでしょう。その理由は、あんぽ柿作りに燻蒸という工程があること。変色を防ぎ、乾燥工程での微生物の発生を抑制する効果があります。あんぽ柿のジューシーな食感もこの工程のおかげ。種まきうさぎ株式会社では、つるし紐に結んだ柿を品質向上のためにまず30分ほど燻蒸し、その後24時間減圧乾燥室に入れ、水分を4分の1ほど飛ばして風通しの良い場所で天日干しにしているとのことでした。

## レッツトライ! 「あんぽ柿の天ぷら」

「東日本大震災の後は風評被害がありました。最近では徐々にお客様も戻ってきていると実感しています」と岡崎取締役。伝統ある特産品を次世代へとつなげていきます。「あんぽ柿はそのまま食べるのが一番ですが、実は天ぷらにしてもおいしいんですよ。サクッと衣とゼリー状の中身の相性がとても良く、おすすめですよ。ぜひお試しください。」

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープあおもり、いわて生協、生協共立社、みやぎ生協、コープふくしまの宅配で購入できます(期間限定季節商品)。

※店舗での取り扱いはありません。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821