

a la carte.

2023.12

あらかると

443



伊達のおんぽ柿



伊達のあんぽ柿

福島の名産のひとつあんぽ柿は、伊達市梁川町の五十沢地区を発祥としています。大正12年(1923年)に出荷組合が創立され、令和4年(2022年)で誕生から100年を迎えました。福島県のあんぽ柿生産量は全国1位。そのうち約9割の出荷量が伊達地区で、あんぽ柿の主産地となっています。



あんぽ柿とは

あんぽ柿と干し柿の最大の違いはその製造工程です。干し柿は渋柿の皮を剥き、乾燥させて作りますが、あんぽ柿は硫黄で燻蒸してから乾燥させます。この燻蒸させる工程は、干しブドウを作る際にアメリカで用いられていた「硫黄燻蒸」を応用したことがきっかけだと言われています。

また、一般的な「干し柿」は水分が25～30%前後で、食感はもっちりしており、表面に白い粉がでているのが特徴です。一方、あんぽ柿は水分が50%前後で、食感は柔らかくジューシーな口当たり、色艶の良い鮮やかなオレンジ色の果肉が特徴です。果糖とブドウ糖の割合がよく、中身は半生でトロリとしており、ほんわりと口の中で長く続く上品な甘みを感じられます。栄養価も高く、ビタミンA、βカロテン、カリウム、食物繊維が豊富に含まれています。「伊達のあんぽ柿」は令和5年1月に地域で育まれた特産品のブランドを守る、国のGI(地理的表示)認証産品にも登録されました。



あんぽ工房みらい

100年の歴史を持つ伊達のあんぽ柿。柿を吊るして乾燥させている「柿のカーテン」は初冬の風物詩として親しまれてきました。一方で生産者の高齢化や担い手不足、生産性・生産量の低下といったさまざまな課題も抱えていました。このような課題に対応し、生産者の作業負担の軽減を測り、生産基盤を拡充させるためあんぽ工房みらいが開設されました。あんぽ工房みらいの特徴としては、HACCP認証取得し、グローバルな水準で衛生的な食品を製造できることと近代的な設備を整えた生産をおこなっていることがあげられます。

次の100年へ

あんぽ柿の製法が確立されてから2022年で100年が経ちました。次の100年についていくための取り組みも各地ではじまっています。あんぽ工房みらいでは、製造過程の効率化を図りながらも、製法は昔ながらの製法を踏襲し、みなさんにもっと食べていただけるよう、品質のよいあんぽ柿を安定的に供給していくことで伝統的な伊達のあんぽ柿を守り続けます。



▲乾燥中



▲原料加熱中



【HACCP認証とは】

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

JAふくしま未来 あんぽ工房みらい

〒960-0777
福島県伊達市梁川町西土橋5-1
TEL.024-572-3233

オンラインショップ

