

# くーがーる

GOOGARU

つなぐ・つながる

2021 Dec  
Vol. 17  
発行/令和3年12月3日  
ふくしま未来  
農業協同組合

白銀の世界の  
あめ色果実

「あんぽ柿」  
特集

トロツと  
美味〜い!



# 冬の風物詩 あんぽ柿

**「JAふくしま未来のあんぽ柿」とは?** 冬の訪れを告げる「あんぽ柿」。JAふくしま未来は全国有数のあんぽ柿産地で、現在干し場に吊るす加工作業が最盛期を迎えています。管内の生産農家の干し場には、きれいなオレンジ色の柿が吊るされ、まさに柿色のカーテン。この時期の風物詩としても親しまれています。あんぽ柿という言葉は聞いたことがあるかと思いますが、みなさんは由来をご存じですか?柿を天日で乾燥させる【天干し(あまほし)柿】が変化して、「あんぽ柿」と呼ばれるようになったと言われています。原料は主に蜂屋柿(はちやがき)や平核無柿(ひらたねなしがき)などの渋柿を使います。生産工程で「硫黄くん蒸」をすることで、独特のあめ色を引き出し、冬の乾いた寒風によって中身がトロリと仕上がります。ビタミンAやカルシウム、食物繊維を多く含む冬のスイーツで、体にも嬉しい効果がたくさんあります。ぜひこの機会に味わってみてください!

## あんぽ柿の製造工程

1

原料となる柿の収穫



「平核無柿」は10月下旬、「蜂屋柿」は11月上旬から収穫が始まるよ。



2

選別・追熟



適熟で収穫された原料柿は、丁寧な作業で良質なあんぽ柿になるんだよ!大きさを品質を選別した後、5~7日ほど追熟させるんだ。



3

柿の皮をむく(剥皮作業)



昔は手作業による皮むきだったけど、真空式皮むき機や自動皮むき機などの活用で、省力化と作業改善がされてきたんだ。



4

連作り



皮をむいた柿を、縄などに取り付け吊るすんだ。これを連作りと言うんだよ。



6

柿を干す(乾燥)



一般的には、天日での自然乾燥だけど、火力乾燥や遠赤外線を利用した乾燥技術なども取り入れられているよ。



昔は「縦吊り」だったけど、現在は縄の両端を固定して平らに吊るす「横吊り」が一般的になっているんだ。品質の良いあんぽ柿生産のために、干場では空気の流れなどに考慮した様々な工夫がされているんだよ。

5

硫黄くん蒸



硫黄くん蒸は、酸化防止などに効果があって、あんぽ柿独特のやわらかく、きれいなあめ色を引き出すんだ。



7

出来上がり



干し場に吊るされた柿は、およそ30~50日かけてじっくりと乾燥させるよ。昼夜の寒暖の差が大きいほど、甘味が増し色づきの良いあんぽ柿ができるよ。



生産者の声



佐藤 孝一さん

今年は4月に霜の被害を受けて、あんぽ柿の原料となる柿の数量が今年の5割減となりました。とても甚大な被害を受け、生産者は大変苦勞しています。しかし、少ないながらも今年の柿は熟度が良く、いいものができると思っています。あめ色でとても舌触り滑らかなあんぽ柿、ぜひ皆さんご賞味ください!

## 福島大学食農学類教授による「あんぽ柿研究」

### ～老化・悪酔いからの卒業～ あんぽ柿のイメージング質量分析



ビタミンAとB6があんぽ柿で増える!

ビタミンAは別名レチノール。しわ取り成分として化粧品として販売されている。

ビタミンB6は別名ピリドキサル。二日酔い外来などで飲酒前に処方される薬剤としても知られる。

栄養成分を可視化する分析器を使い、生柿からあんぽ柿になると栄養成分がどう変化するのを見えています。

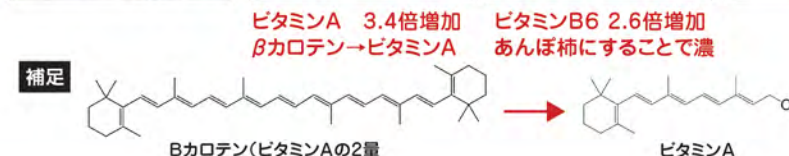
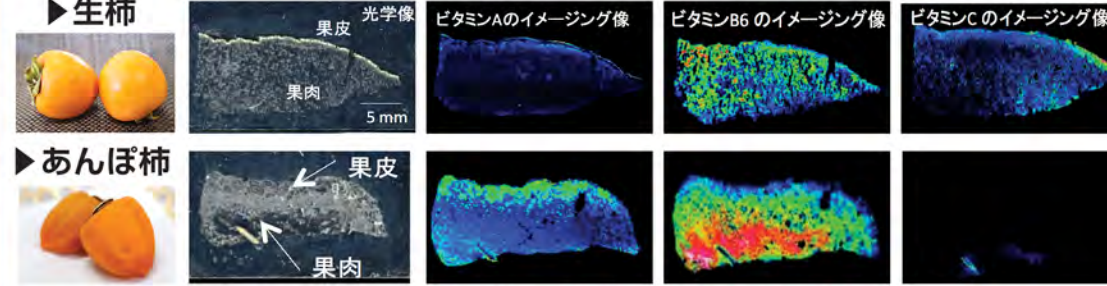
あんぽ柿は単なる保存食ではない、甘くて美味しいだけではないんです。ビタミンAとB6が、画像にあるようにあんぽ柿になることで増えています。ビタミンAは、今話題のしわ取り効果成分です。ビタミンB6は悪酔いを抑える効果があり、医薬品にも適用されています。あんぽ柿を食べれば、若返り効果、悪酔い防止と、女性にも男性にも嬉しい効果があるんです。

福島大学食農学類では、このような食品の機能を「見る」研究を行っています。

現在、柿の皮の研究を進めています。皮のみを燻蒸して干すあんぽ柿同様の加工を施し、LCMASS(液体クロマトグラフィー質量分析装置)で成分を調査します。皮にもビタミンAが多い場合、通常不要となる柿の皮を使い、化粧品などでの有効活用が期待できます。



福島大学食農学類・食品科学コース 平 修教授(左)と鹿野 仁美研究員



## 旬の野菜や果物満載!! JAふくしま未来の農産物直売所



ころ矢野目店  
福島市北矢野目字原田東1-1  
TEL 024-552-5881



ころ吾妻店  
福島市在庭坂字薬師田1-1  
TEL 024-592-1088



Yショップころ西店  
福島市さくら三丁目1-6  
TEL 024-593-1422



ころ黒岩店  
福島市黒岩字北井14-1  
TEL 024-544-0860



ころ清水店  
福島市南沢又字前田7-3  
TEL 024-555-6641



ころ川俣店  
伊達郡川俣町大字鶴沢字東13-1  
TEL 024-566-2670



みらい百彩館め〜べ  
伊達市雪車町19  
TEL 024-551-2223



ころんしよ市二本松店  
二本松市杉田字内6-1  
TEL 0243-62-4218



旬のひろば  
南相馬市原町区錦町1-13  
TEL 0244-22-2860



ふれあい旬のひろば  
相馬市尾浜字細田241-1  
TEL 0244-38-6311

# 全世界にふくしま未来の魅力を発信!

JAふくしま未来

## 面白い! みらいろチャンネル



**YouTube 番組** JAふくしま未来の事業や取り組みなど、「役に立つ」や「面白い」、「感動する」などの動画コンテンツです!  
**こんな内容です!**



農産物PRチーム「J-FAP(ジェイファップ)」が、管内の農家のもとを訪れ、旬の農畜産物やおいしさの秘密をインタビュー。生産者の想いやこだわりを消費者の皆さんに届けます。



農産物PRチーム「J-FAP(ジェイファップ)」が、旬の農畜産物を使った簡単おいしいレシピを紹介します。



営農指導員による、モモのせん孔細菌病の対策方法を説明する動画です。自宅や圃場で、すぐに栽培方法を確認できます。家庭菜園や農業資材の活用方法なども配信中です。



管内の施設や名所、作物の栽培風景をドローンで上空から撮影した動画です。普段見る機会のない空からの景色をお楽しみください。

## 公式 YouTube チャンネル

### 登録よろしくお願ひします!!

みらいろチャンネル   YouTube で検索  
 →ホームページはこちら <http://www.ja-f-mirai.or.jp>

### チャンネル登録はこちらから



右のQRコードをスマホで読み取ると、チャンネルのページにアクセスできます。



### JAふくしま未来 公式 SNS こちらもチェック!!

ふくしま未来農業協同組合 ころんしょ市二本松店

## 創造的自己改革実践中!!

### “創造的自己改革へのさらなる挑戦” ～食と農、地域を守る未来のJAづくり～



#### JAポイントサービス『みらいろポイントカード』

地元の新鮮な農畜産物と消費者を結び、安定的な農業収入と地産地消の広がりを目指して10の直売所を拠点として安全・安心な農産物を提供しています。  
 「みらいろポイントカード」もおかげさまで約70,000名の会員数となっております。

「食べて応援!」農業の応援団の輪は、657店の地産地消の協力店も後押ししています。  
 「旬なフルーツ」シーズンの到来とともに、ぜひ『みらいろポイントカード』にご加入下さい!!

※お問合せは、お近くの農産物直売所へ



#### みらいろポイントカードのサービス概要

- ①JAふくしま未来の農産物直売所のご利用でポイントが貯まる!  
JAふくしま未来の直売所での、お買物の際に提示していただきますと、200円(税別)ご利用ごとに1ポイント貯まり、200ポイントごとに200円分のお買物券が発行されます。
- ②JA事業利用による会員ランク制度!  
JAふくしま未来の各種事業のご利用に応じて、お買物の際に貯まるポイントの倍率が上がります。(詳しくは下記参照)
- ③みらいろポイントカード協力店で様々なサービスを受けられます  
JAふくしま未来では、地域の活性化を図るため、当JAの趣旨に賛同いただいた地元の企業や店舗などに「地産地消サポーター」になっていただいております。「地産地消サポーター」の企業や店舗等で会員証を提示することで様々なサービスの提供を受けることができます。

ランクアップに係る JAふくしま未来の事業一覧 

出資金 / 共済契約 / 給振もしくは年金 / 定期貯金(合計50万円以上) / ローン(カードローンを除く) / JAカード決済
---

JAふくしま未来の各事業所を利用するほど、ポイント獲得率がアップします!

レギュラー会員 200円(税別)→1ポイント	シルバー会員 200円(税別)→2ポイント	ゴールド会員 200円(税別)→3ポイント	プラチナ会員 200円(税別)→4ポイント
---------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

※ランクの反映は、お申し込み頂いた月の翌々月の1日となります。

贈答用に最適です  
**あんぽ柿** をご堪能ください!  
 ●12月10日(金)まで受付分は、年内発送が可能です。

A 12個入り 4,600円 ※年明けにも注文承ります	B 3パック入り 1袋あたり160g(個入り)×3 2,980円 ※年明けにも注文承ります	C 6パック入り 1袋あたり160g(個入り)×6 4,980円 ※年明けにも注文承ります	D 9パック入り 1袋あたり160g(個入り)×8 5,800円 ※年明けにも注文承ります	E 9個入り 3,900円 ※年明けにも注文承ります
-----------------------------------	---	---	---	----------------------------------

受付窓口 / 受付時間: 10時~17時(土日祝を除く)  
 株式会社シーズンインダストリー ☎0120-002-201

## みらいろクイズ

【応募方法】  
 はがきに①クイズの答え②郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢③「くーがる」を読んだ感想、今後読んでみたい企画、JAに関するご意見・ご要望をお書きのうえ、下記の宛先までお送り下さい。  
 メールからも応募できます。 [koho@ja-f-mirai.or.jp](mailto:koho@ja-f-mirai.or.jp)  
 また、スマートフォンでQRコードを読み取っていただき、JAのホームページ内の専用フォームからも応募いただけます。

【送先】  
 〒960-0185 福島県福島市北矢野目字原田東1-1  
 JAふくしま未来「くーがるプレゼント係」

【応募締切】  
 令和4年1月7日(金)必着

※当選発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。  
 なお、ご応募いただいたお客様の情報は、目的以外には利用いたしません。

Q あんぽ柿のビタミンB6は生柿の何倍でしょうか?  
 ①2.6倍  
 ②5.6倍  
 ③10倍

正解者の中から抽選で10名様にJAオリジナルキャラクターグッズをプレゼントします。