



いま旬 宣言するコミュニティー誌 GOOGARU

GOOGARU

JA communication leaflet

Vol. 25
2025 December

発行:令和7年12月5日
ふくしま未来農業協同組合

あんぽ柿

白銀世界の
飴色果実

12月13日

1月13日

2月13日

pickup

伊達のあんぽ柿® の日

外はしっとり中はもっちりとした食感に
とろりとした果肉、福島独特の風土、
昼夜の激しい寒暖差で甘みを凝縮させて
美しい飴色に仕上がったあんぽ柿。
冬の特産品であるあんぽ柿の魅力を
たっぷりとご紹介します!

●contents●

GI認証(地理的表示保護制度)に
登録!

あんぽ柿生産者インタビュー

J-FAPが

あんぽ柿レシピ作ってみました!!

中面をご覧ください



JAグループ

耕そう、大地と地域のみらい。



JA fukushima future



2023年1月にあんぽ柿100周年を記念して制定しました。

「伊達のあんぽ柿」独自の硫黄燻蒸製法の確立、
普及に携わった人が13人だったことや、発祥の地「いざわ」にちなんで
最盛期の12月～2月の13日を記念日としました。

伊達のあんぽ柿の特性

- ◆色艶の良い鮮やかなオレンジ色の果肉
- ◆全般的に柔らかな触感
- ◆半生でジューシーかつトロリとした口当たりの良い食感
- ◆ほんわりと口の中で長く続く上品な甘味
- ◆他の干柿の7～15倍という高いビタミンC含有量

2025 AUTUMN
あんぽ柿生産者 インタビュー

阿部 郁さん (35)
[伊達郡国見町]

祖父の代から、冬の仕事としてあんぽ柿の生産を取り組んでおります。原料となる柿は、平核無柿と蜂屋柿を合わせて約40a栽培しております。

あんぽ柿の生産においては、温度と湿度の管理が非常に大切です。天候をよく読み、風を循環させることで、高品質なあんぽ柿に仕上げることができます。ただ干せば良いというのではなく、その奥深さがこの仕事の魅力だと感じております。近年は温暖化の影響もあり、乾燥工程がより難しくなってきていますので、扇風機や除湿器を導入し、温度が上がりすぎないように気付けております。色が仕上がって、きれいな飴色になったときは、本当に嬉しい気持ちになります。

今後の目標は、技術の継承です。高齢化により生産者が減っている現状を踏まえ、次の世代にしっかりと技術を伝えていきたいと考えております。

あんぽ柿は、中身がトロッとしているところが特徴です。外は乾燥していて、中は柔らかいという食感の違いが、あんぽ柿の大きな魅力だと思います。おいしいあんぽ柿を作るためには、原料となる柿の見極めがとても重

要です。時期によっては10日ほど追熟させることで、きれいなあんぽ柿の色に仕上がります。

消費者の皆様には、寒い日にこそあんぽ柿を召し上がっていただきたいです。自然の力で生まれたあんぽ柿を食べて、心から温まさせていただきたいという思いで、日々生産に励んでおります。

旬の野菜や果物満載!! JA ふくしま未来の農産物直売所

ここら矢野目店
福島市北矢野目字原田東1-1
TEL 024-552-5881

ここら吾妻店
福島市在庭坂字薬師田1-1
TEL 024-592-1088

ここら西店
福島市さくら3丁目1-6
TEL 024-593-1422

ここら黒岩店
福島市黒岩字北井14-1
TEL 024-544-0860

ここら清水店
福島市南沢又字前田7-3
TEL 024-555-6641

ここら川俣店
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

こらんしょ市二本松店
二本松市杉田駄内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

J-FAPが あんぽ柿レシピ 作ってみました!!

クリームチーズとあんぽ柿いぶりがっこディップ

材料 (4人前)

あんぽ柿	2個
クリームチーズ	200 g
いぶりがっこ	10 g
ナツツ	30 g
クラッカー	お好みで

作り方

- ①あんぽ柿といぶりがっこ、ナツツを角切りに細かく切ります。
- ②切ったあんぽ柿、いぶりがっこ、ナツツをクリームチーズと混ぜます。

ザクザクの
食感がたまらない!
クリームチーズとの
相性もバッチリ☆

J-FAP 空來

あんぽ柿と豚バラ肉

材料 (2人前)

あんぽ柿	1個
豚バラ肉	150 g
塩コショウ	少々
油	適量
レモン	半分

作り方

- ①あんぽ柿をタテに切ります。
- ②豚バラ肉を広げ塩コショウで味をつけ、あんぽ柿を巻いて包みます。
- ③油をひいた鍋に巻き終わりを下にし、中火で豚バラ肉に火が通るよう焼き上げます。

あんぽ柿とじゃがいものガレット

材料 (4人前)

あんぽ柿	1個
じゃがいも	2個
片栗粉	ひとつまみ
塩コショウ	適量
油	適量

作り方

- ①じゃがいもの皮を剥き細切りにして、塩コショウと片栗粉をまぶします。
- ②あんぽ柿を切ります。
- ③フライパンに油を敷き、はじめは中火でじゃがいもを広げ、あんぽ柿を加え上からじゃがいもを被せ弱火で火にかけ焼き上げます。

みなさんも
つくれみてね♪

完成した料理
あんぽ柿レシピの詳しい調理動画は公式YouTube
「みらいろチャンネル」で公開中!

JA共済

JAで試してみるとおトク!

JALの自動車共済は、おトクな掛金割引が豊富!

複数契約割引
JAの自動車共済に複数台加入すると
5%割引

自賠責共済セット割引
自動車共済と自賠責共済をセットで加入すると
7%割引

農業用貨物車割引
正規会員の方などが農業用として使用する所定の貨物自動車なら
10%割引

今なら見積るだけで
抽選で**1,000**名様に豪華賞品が当たる!
JAの自動車共済
お見積りキャンペーン

さらに!/自動車保険証券をスマホで読み取ると
5倍!

JA賞 JAタウン GIFT CARD(10,000円)
JAタウン GIFT CARD(10,000円)

さらに!Wチャンス!/デジタルギフトが抽選で**100,000**名様にその場で当たる!

くらしのことアンケートキャンペーン

聞かせて!/ライフイベントなどの簡単なアンケートに答えるだけ
豪華賞品が当たるチャンス!

A賞 シャープ ブラスマクラスター ドリーブロー ドライヤー 200名様 (各期50名様)

B賞 パルミューダ パルミューダザ・トースター 200名様 (各期50名様)

C賞 Meta Quest 3S 128GB 200名様 (各期50名様)

応募はこちら▲

JA共済

The banner features a pink background with a yellow border. At the top left is the Instagram logo with the text 'Instagram' below it. To its right are two speech bubbles: one white with 'フォロー' (Follow) and one pink with 'いいね!' (Like). The main title '伊達のあんぽ柿の日記念日' (Ida Anponbo Day Commemoration Day) is in large yellow and green stylized text. Below it is 'プレゼントキャンペーン' (Present Campaign) in green. A small orange character with a face and bow tie, labeled 'あんぽちゃん' (Anponbo-chan), is on the right. A speech bubble from the character says '皆さまからのご応募お待ちしています!' (We are waiting for your entries from everyone!). The center text reads '伊達のあんぽ柿の日を記念して「伊達のあんぽ柿プレゼントキャンペーン」を開催します。応募者の中から抽選で5名様に「伊達のあんぽ柿 1箱」をプレゼントします!' (To commemorate the Ida Anponbo Day, we are holding the 'Ida Anponbo Present Campaign'. We will draw 5 winners from the participants to present a box of Ida Anponbo). Below this is the campaign period: '【応募期間】2025年12月5日(金)~2026年1月5日(月)まで' (Application Period: December 5, 2025 (Friday) ~ January 5, 2026 (Monday)). On the left, a green circle labeled '応募方法' (Application Method) contains two steps: 1. Follow the official Instagram account 'fukushima mirai agriculture cooperative' and 2. Post a photo of the Ida Anponbo day on the same account with the text 'いいね!' (Like). Below these steps is a note: '※非公開アカウントやメッセージ受信拒否設定のアカウントからの応募は対象外となります。※すでにフォロワーの方も参加可能です。' (Entries from non-public accounts or accounts with message reception rejection settings are not eligible. Entries from followers are also possible). On the right, a blue speech bubble says '抽選で5名様に' (5 winners will be drawn) and 'プレゼント内容 JAふくしま未来「伊達のあんぽ柿 1箱」プレゼント' (Prize content: JA Fukushima Mirai presents a box of Ida Anponbo). Below this is a photo of a box of Ida Anponbo and several bags of the fruit.

伊達のあんぽ柿® をご堪能ください!

**インターネットからの
ご注文の場合、
お買い得!!**

価格はホームページ上で発表!!

12月・1月・2月の各13日は、伊達のあんぽ柿の日として制定されました。

「産直プライムふくしま」で検索 [クリック](#)

<http://f-mirai.sanchoku-prime.com>

※写真はイメージです。商品パッケージは変更になる場合がございます。

A1 12粒入 5,900円

発送開始日 令和7年12月15日以降~
締 切 令和7年12月25日まで

年内お届け 12月5日(金)まで受付分は年内発送が可能です。

A2 1kg箱 (9~12粒入) 4,400円

発送開始日 令和7年12月15日以降~
締 切 令和8年1月23日まで

A3 JAイチオシ商品 税込 送料込

A4 4パック入り 4,200円

※年明けもご注文承ります

1袋230g(3~5粒入り)×4
発送開始日 令和7年12月15日以降~
締 切 令和8年1月23日まで

随时発送

税込 送料込

随时発送

QRコード

**『伊達のあんぽ柿の日』が12月～2月の
毎月「13日」と制定された理由は何でしょう？**

① 発祥の地「五十沢地区」の生産者らが「13人」だったから
② 干す日数が「13日間」と決められていたから
③ 出荷日がいつも「13日」だったから

正解者の中から10名様にJA6次化商品をプレゼントします。

【応募締め切り】.....
2026年1月5日（月）必着

※当選発表は、商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。

【応募方法】.....

はがき・メール本文に
①クイズの答え
②郵便番号・住所・氏名・電話番号
③年齢
④「べ～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・ご要望を右記の宛先までご応募ください。

みんなで
チャレンジ
してね！

JAふくしま未来
「べ～がるのプレゼント係」

《はがき》
〒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
「べ～がるのプレゼント係」

《メール》
E-mail : koho@ja-f-mirai.or.jp

また、スマートフォンのQRコードを読み取り
ホームページより専用
フォームからもご応募
いただけます。

QRコード