

柿

おけさ柿

主な産地

佐渡市 新潟市

新潟県産の「平核無（ひらたねなし）」、「刀根早生（とねわせ）」という種無し品種の渋柿です。名前は代表産地である佐渡の民謡「佐渡おけさ」に由来し、新潟市には樹齢300年余りの「平核無」の原木があります。脱渋処理によって、甘柿にはない甘くて滑らかな食感になります。参考:新潟県HP、JA新潟かがやきHP



紋平柿

主な産地

かほく市 宝達志水町

石川県独自の品種で渋柿の一種です。名前は家号が「紋平さ」と呼ばれる家の庭にあった樹齢100年をはるかに超える大きな柿の木に由来しています。果肉はなめらかで、弾力のあるソフトな歯ざわりを持っています。参考:丸果中央青果HP



干柿



富山干柿

主な産地

南砺市

富山県原産の「三社柿（さんじゃがき）」を原料とし、富山県南砺地方で400年以上に渡り生産され続けています。2回の「手もみ」作業を行うことで、全体がもちもちとした粘質で歯ごたえがある強い甘みの干柿となります。令和2年に、GI（地理的表示（Geographical Indication））に登録されています。参考:農林水産省HP



能登志賀ころ柿

主な産地

中能登町 志賀町

生産地において、長年選抜されてきた品種「最勝（さいしょう）」を原料として使用しており、徹底した手もみ作業によって、鮮やかな飴色の見た目、果肉が羊羹状で柔らかい干柿になっています。平成28年に、GIに登録されています。参考:農林水産省HP

