

1-4. 力キ

1-4-1. 生産・貿易・消費動向

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カキ：①用途別消費形態）

カキの種類は多々存在するが、甘柿と渋柿に大別され、さらに甘柿は「完全甘柿」、「不完全甘柿」に、渋柿は「完全渋柿」、「不完全渋柿」に分けられる

概要

- ✓ カキの品種は世界に1000種近くあると見られている
- ✓ 甘柿と渋柿に大別され、さらに甘柿は「完全甘柿」、「不完全甘柿」に、渋柿は「完全渋柿」、「不完全渋柿」に分けられる
- ✓ 世界の大半のカキが渋柿である

品種分類

カキの主な分類①		カキの主な分類②			
		甘柿		渋柿	
		完全甘柿	不完全甘柿	完全渋柿	不完全渋柿
イメージ	Diospyros kaki (東洋カキ)				
	画像出所) 農林水産省	画像出所) 農林水産省		画像出所) 農林水産省	
	特徴	➢ 日本や中国で生産される最もポピュラーなカキ ➢ 生食に加え、様々な料理目的に使用され、季節の果物として食べられる		➢ 渋柿の中で種が入っても渋いままのもの ➢ 渋抜きすると程よい甘みになる	
品種例	Diospyros virginiana (アメリカガキ)	➢ アメリカの南東部が原産 ➢ 円形か楕円形で、普通、橙色から黄色で時折青味がかり、直径2～6cm ➢ デザート・料理の中で人気がある		➢ 種が入ると種の周辺だけ渋みが抜ける渋柿 ➢ 渋抜きをすれば甘くなる	
	特徴	➢ 甘柿の中で、種が入らなくて、渋みが抜けるもの。 ➢ 甘みが強い		➢ 甘柿の中で種が多く入ると渋みが抜けるもの ➢ 渋抜きして出荷する	
	品種例	➢ 富有 ➢ 平核無 ➢ 刀根早生		➢ 西村早生 ➢ 禅寺丸 等	
品種例	Diospyros kaki (東洋カキ)	➢ 富有 ➢ 次郎 等		➢ 西条 ➢ 愛宕 等	
	品種例	➢ Early Golden ➢ John Rick, Miller ➢ The Ennis 等		➢ 刀根早生 ➢ 平核無 等	
	品種例	➢ 富有 ➢ 次郎 等		➢ 西条 ➢ 愛宕 等	

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カキ：①用途別消費形態）

カキの品種は世界で約1,000種程度。主な品種は以下の通り

主な品種

東洋カキ

富有

- 完全甘柿
- 果実は丸に近い四角で、果皮はすべすべして光沢がある。産地により微妙に色や形が違っている
- 日本の甘柿生産量の8割を占める



画像出所) 農林水産省

平核無

- 不完全渋柿
- 種がないため非常に食べやすく、大きさは240g程で偏平で四角に角張っている
- 果皮の色は橙色で光沢があり、甘みが強く、果汁も豊富で、果肉が硬くなくそれでいて柔らかすぎず程よい食感



画像出所) 農林水産省

刀根早生

- 不完全渋柿
- 果実の大きさは240g程で形は偏平で四角に角張っており種はない
- 果皮の色は橙色で光沢があり、甘みが強く、果汁も豊富で、果肉が硬くなくそれでいて柔らかすぎず程よい食感



画像出所) 農林水産省

甲州百目

- 不完全渋柿
- 赤橙色の釣鐘のような形をした大きな品種。375gほどの重さがあり、大きいものでは500gほどにもなる
- 呼び方も地域によって様々で、福島県や宮城県では「蜂屋（はちや）」と呼ばれる



画像出所) 産直プライム

アメリカガキ

Early Golden

- 果肉が黄色で、皮が薄い
- 種がほとんどなく、大きくて甘い香りのするものが特徴の一つ
- 渋みが無いため、より甘く熟しており、収穫後すぐに食べることが可能



画像出所) Stark Bro's

その他

- Prok、John Rick、C-100、The Ennisなど様々な種類がある
- 身は小さい場合が多い



画像出所) Stark Bro's

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カキ：①用途別消費形態）

カキにおける主要品種の生産上位国とその生産量は以下のとおり

品種	生産状況・概要	過去20年生産量	生産上位国	価格例（小売）	育成権者及び育成者権の有無（保護期間）
富有	- 現在富有柿は世界中で商業栽培されているアジア柿の一種である。 - 富有柿の最大の生産国は中国である。	- 中国は世界有数の富有柿の生産国で、年間300万トン以上を生産している。 - アメリカ産のほとんどはカリフォルニア州、特にサンホアキン・バレー中央部、サンディエゴ、リバーサイド、オレンジ郡で生産されている。	- 中国 - アメリカ	USD 3.99～4.49 / ポンド、USD 2～2.49 / 個（米国） USD 0.5～2.9 / 個（シンガポール） USD 2.43 / kg（ベトナム） USD 0.45～6.13 / 個（香港）	—（情報なし）
リベラ	リベリア柿は "リベラ柿"とも呼ばれ、主にスペインのバレンシア州リベラ地方で栽培されている。	ヨーロッパにおけるリベラ柿生産の中心地は、バレンシア州のリベラである。	スペイン	N/A	—（情報なし）
蜂屋	蜂屋柿は、日本、中国、韓国、ベトナムの東アジア全域で広く栽培されている。	- 日本では岐阜が蜂屋柿の産地として知られ、特に岐阜県本巣市は高品質な蜂屋柿の産地として有名である。 - 中国では蜂屋柿は、浙江省、四川省、江蘇省、雲南省など中国のさまざまな省で栽培されている。	- 日本 - 中国	USD 1.99～4.99 / ポンド（米国）	—（情報なし）

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カキ：①用途別消費形態）

欧米等の海外では渋柿がメインなため、ジャム状になるまで熟してから食べることが多い
また、カプレーゼやサラダといった料理にも用いられる

世界の主な消費形態

生食

生のまま

特に調理はせず、そのまま。
アメリカガキの場合は渋いので、ジャム状になるまで収穫を待ってから食べる

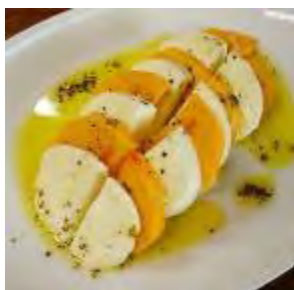


画像出所) ちそう / 日本食文化会議

料理

カプレーゼ

砂糖に漬けたものを食べる



画像出所) クックパッド(株)

サラダ

野菜と共にサラダとして



画像出所) What's Gaby Cooking

加工

砂糖漬け

砂糖に漬けたものを食べる



画像出所) コリスのお菓子作り

ジャム

砂糖等とともに加熱して作成



画像出所) セブンプレミアム

干し柿

ドライフルーツの一種。花きの果実を乾燥させて食べる。



画像出所) 土井農園

1. 世界の果実生産の動向と消費国の動向（カキ：①用途別消費形態）

日本においては甘柿を生そのまま食べたり、渋柿を干し柿として食べることが一般的。
また、柿なます等の郷土料理として、地域で食されているメニューもある

日本の主な消費形態

生食

生のまま

特に調理はせず、そのまま食べることが主流



画像出所) ちそう

加工

砂糖漬け

砂糖に漬けたものを食べる



画像出所) コリスのお菓子作り

ジャム

砂糖等とともに加熱して作成



画像出所) セブンプレミアム

料理

柿なます

干し柿と大根、ニンジン等を用いて、
なますとして調理



画像出所) 農林水産省

柿の白和え

ほうれん草等と一緒に白和えとして調理



画像出所) 日新製糖

干し柿

ドライフルーツの一種。花きの果実を乾燥させて食べる。



画像出所) 土井農園