

市田柿



生産地：長野県飯田市、下伊那郡ならびに
上伊那郡のうち飯島町および中川村

登録団体：みなみ信州農業協同組合

農林水産大臣登録第13号



特性

地域発祥の品種で、糖度が高く、小ぶりな市田柿を用いた干柿である。伝統的な方法を活かした干し上げやしっかりと揉み込みを行うことにより、飴色で、もっちりやわらかな食感と肌理細かなブドウ糖の粉化粧をもつ。

地域との結び付き

原料の市田柿は下伊那郡高森町が発祥の地である。この地域は昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができること、晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う地域であることから、高品質の干し柿が産出できる。干し柿の生産シーズンに各生産農家にかかる柿のれんは当地の風物詩となっている。