

どう じょう はち や が き

堂上蜂屋柿



生産地：岐阜県美濃加茂市

登録団体：美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会

農林水産大臣登録第50号



特性

非常に大きい干し柿で、平均80gとなる。果肉は飴色で繊維質が少なく柔らかく、糖度65度程度。贈答品として高く評価。

地域との結び付き

昼夜の温度差がある盆地型の気候により、高糖度の原料柿が生産される。干し柿加工の季節は晴天日が多く、かつ朝晩の冷え込みが強いため天日干しの開始時間に屋外の柿が急激に乾燥するのを防いでいる。伝統技法（ニオボウキ）による丁寧な加工行程を経て品質の整った干し柿が完成する。古来から殿上人（堂上）に献上する柿として広く知られている。