

ひがし
東
まるはた
畠

いす
出
も
雲
か
の
しき
柿

生産地：島根県松江市東出雲町上意東畠地区

登録団体：島根県農業協同組合



農林水産大臣登録第87号



特性

専用の2～4階建ての柿小屋で干し上げた高糖度（80度前後）の干柿。果肉は深みのある橙色で干柿の表面には白く糖が吹いており、果実の中心部まで十分に乾燥しているが人の耳たぶ程度の適度な柔らかさをもつ。高糖度でありながら、その甘さは「上品な甘さ」に感じられる。400年以上の干柿の生産の歴史と伝統、品質の良さが評価され、特に歳暮の高級贈答品として高い需要がある。

地域との結び付き

土壤は粘土質が強く、保水力・保肥力に優れており、水はけがよいことから西条柿の栽培に適している。また、晚秋から初冬にかけて冷涼な季節風が吹きこみ、昼夜の寒暖差がある等、干柿作りに適している。この季節風を最大限活用できるよう、2～4階建ての独特的な柿小屋で干し上げることにより、糖度が凝縮した高糖度の干柿が生産できている。