

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第87号	登録年月日	令和元年12月10日
申請番号	第127号	申請年月日	平成29年4月14日
特定農林水産物等の区分	第五類 農産加工品類 果実加工品類（干柿）		
特定農林水産物等の名称	東出雲の [㊦] ほし柿（ヒガシイズモノマルハタホシガキ）、 Higashiizumo no Maruhata Hoshigaki、Higashiizumo no Maruhata Hoshikaki		
特定農林水産物等の生産地	島根県松江市東出雲町上意東畑地区		
特定農林水産物等の特性	「東出雲の[㊦]ほし柿」は、東出雲町上意東（かみいとう）畑（はた）地区において糖度が高い系統の西条柿を原料として、二酸化硫黄による燻蒸処理を行わず専用の2～4階建ての柿小屋で干し上げた干柿である。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いる。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。糖度は80度前後に達するが、果糖が多く含まれているため、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、特にお歳暮の高級贈答品として高い需要がある。また、青果市場（大阪）において他産地の干柿より高単価で取引されている。 「東出雲の[㊦]ほし柿」は、畑地区で生産された干柿として少なくとも昭和11年からその名称に「[㊦]」が使われ出荷販売されており、古くから「まるはた」の呼び名で定着している。		
特定農林水産物等の生産の方法	（1）原料柿 ア 干柿の原料は「西条柿」を使用し、生産地内で栽培する。 イ 栽培に用いる柿の木は、糖度が高い系統を維持するため、畑地区内で栽培されている「優良指定母樹※」を穂木として接木が行われたもののみとする。 ※昭和31年～34年に島根県農業試験場が県下各地の西条柿母樹の品質・収量等の調査を行い、成績優秀なものを指定したもの。県内総数5本のうち、4本が畑地区内に存在する。 （2）加工・乾燥の方法 ア 柿収穫後、つめ切り※、へタ取り、皮剥ぎ作業といった加工工程を経て、基本的に10個ずつ紐に取り付ける。西条柿を紐に取り付ける際には果実の枝の部分を利用する。へタ取り、皮剥ぎ後の重量が110g以下の柿は使用しない。 ※紐に西条柿が取り付けやすいように枝を切りそろえる作業のこと。 イ 乾燥は、生産地内の2～4階建ての柿小屋に吊るし、天日で柿の中心部まで十分に乾燥させる。気候条件を考慮し、必要に応じて送風機、加温室を使用した補助乾燥を行う。 ウ 二酸化硫黄による燻蒸処理は行わない。 （3）出荷規格		

	以下に掲げる規格を満たしている干柿のみ「東出雲の㊦ほし柿」として出荷する。 ア 果肉は「深みのある橙色」を有していること イ 水分の戻りがなく、耳たぶ程度の柔らかさを保持していること ウ 干柿の表面に白く糖が吹いている状態であること エ 異物混入がないこと (4) 最終製品としての形態 「東出雲の㊦ほし柿」の最終製品としての形態は、柿加工品(干柿)である。
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	「東出雲の㊦ほし柿」の生産地である畑地区は、島根県東部に位置し、西は出雲市、東は安来市、北は汽水湖である中海、宍道湖を望む。周囲を山に囲まれた標高 120～200mの盆地状の傾斜地にあり、4月～10月頃は強風の影響を受けにくく、傾斜地特有の気流により霜が降りにくいことから、同時期に行われる原料柿の栽培においては、強風による葉の損傷、春期の晩霜による若芽の損傷を避けることができる。また、土壌は粘土質が強く、保水力・保肥力に優れている一方、傾斜地のため水はけがよく柿の栽培にほどよい水分を供給することから、西条柿の生産に適した栽培環境となっている。 加えて、晩秋から初冬においては、日本海から北西寄りの冷涼な季節風が畑地区に吹きこむことにより乾燥した日が続くことに加え、盆地であるため昼夜の寒暖差が大きいことなど、天日乾燥による干柿作りに適した環境・風土を有している。 このような干柿生産に適した地において、島根県内では当地に数少なく現存する糖度の高い系統の柿の木(優良指定母樹)を大切に維持管理することにより糖度の高い西条柿の生産を行っており、畑地区に吹き込む冷涼な季節風を最大限活用できるよう、2～4階建ての独特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。
特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績	畑地区には、戦国時代に既に西条柿栽培や干柿生産がなされていたとの伝承が残っている。地区内には人為的な接木痕が残る樹齢400年以上と言われる古柿木も現存しており、その歴史は少なくとも400年以上前に遡ると推測されている。 1809年(文化6年)には、畑地区の住民であった石橋佐助氏が初めて柿小屋を作ったという記録が残っており、約200年前の文化年間には、既に干柿用の乾燥場を利用した、天日乾燥による干柿生産が行われていたと考えられる。 江戸期以降、明治の中頃に至るまでは、干柿農家が松江や米子など近隣の都市部へ、干柿を売り歩く販売手法がとられていた。昭和53年発行の東出雲町誌によれば、「明治十三年上意東村の皇国地誌によれば、物産の項にはただ一つ「乾柿壺万五千松江市街ニ輸送ス」と記されている」とあり、既に地域随一の特産物であったことがわかる。 昭和30年には「畑乾柿生産組合」が設立され、岡山県内の各市場に向けた出荷が開始されている。 昭和34年には畑地区全戸が加入し、地域をあげた本格的な干柿生産が始まった。昭和41年には、400個詰めダンボール1,000ケースが出荷され、販売額が500万円に達した。 平成元年には第21回全国菓子博覧会が島根県松江市で開催され、開幕式に臨席された三笠宮寛仁親王が島根の西条柿に強く関心を持たれたことから、島根県を代表する伝統的な干柿として献上された。

	また、平成 27 年には、食をテーマに開催されたミラノ万博に、日本を代表する伝統食品の一つとして正式出展された。 現在は、生産農家 19 戸により約 15ha で西条柿の栽培が行われており、ほぼ全量が干柿に加工されて出荷されている。出荷量は約 304 千個、出荷額は約 38,500 千円（いずれも平成 29 年度 JA しまね出荷実績）である。
規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項	第13条第 1 項第 4 号ロ該当の有無：無
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	島根県農業協同組合 島根県松江市殿町 19 番地 1 代表理事組合長 竹下 克美
備考 1. [登録生産者団体の代表者の氏名の変更] 変更年月日：令和 7 年 6 月 22 日 （変更前）代表理事組合長 石川 寿樹 （変更後）代表理事組合長 竹下 克美	