

か っ し か き 甲 子 柿



生産地：岩手県釜石市

登録団体：甲子柿の里生産組合

農林水産大臣登録第106号



特性

甲子柿は、岩手県釜石市甲子町を中心に、伝統製法で渋抜きされた、完熟トマトのような鮮紅色をし、ゼリーのような食感が特長の柿である。渋柿を室（むろ）の中に入れ、煙で燻す燻煙脱渋法で甘くした柿は甲子柿のみで、その珍しさが評価されている。古くから釜石地方独特の秋の味として親しまれてきた伝統産品である。

地域との結び付き

釜石市は、東北地方でも比較的温暖で、果樹の栽培に適した環境であり、柿栽培の北限といわれている。全国的に珍しい室（むろ）で燻す燻煙脱渋法による商品は他になく、他品種柿を燻煙脱渋しても甲子柿のような色、やわらかさにはならない。