

報道関係各位

平成 30 年 1 月 吉日

福島県農林水産部農産物流通課

ふくしまが誇る極上の「あんぽ柿」！

「うまいぜ！ふくしま！レポート」平成 29 年度 VOL.3

1. ふくしまの「あんぽ柿」の人气が急上昇！
2. 冬の風物詩「あんぽ柿」はふくしまがルーツ
3. 安心・安全な「あんぽ柿」だけをお届けしています
4. 夜な夜な浮遊する「あんぽ柿」とは？！
5. 「あんぽ柿」の 6 次化商品も次々登場！
6. 「あんぽ柿」フェアを各地で開催します！



福島県では、「新生！ふくしまの恵み発信事業」を実施し、「ふくしまプライド。」をキャッチフレーズに全国の消費者に向けて県産農林水産物のおいしさや生産者のひたむきな思い、安全性等を発信しています。

「うまいぜ！ふくしま！レポート」では福島県における農林水産物のトピックス・情報をタイムリーに発信。

今回はふくしまの冬の風物詩「あんぽ柿」に関する情報をレポートします！

1. ふくしまの「あんぽ柿」の人气が急上昇！

東日本大震災に伴う原発事故の影響で、2年間の加工自粛を余儀なくされたふくしまの「あんぽ柿」。しかし真冬の柿の木の除染作業や原料柿を生産するほ場の安全性の確認、非破壊検査機器による全量検査など、生産者の安全性に対する懸命な取組により、平成 28 年度の出荷量は震災前の 75%（約 1,154 トン）にまで回復しました。昨年度からは贈答品に不可欠であった個包装製品も出荷を再開。平成 29 年度は 88%（約 1,350 トン）の出荷量を目指しています。

また、「あんぽ柿」はポリフェノール、マンガンやカリウム、βカロテンなど美容に効果が高い栄養素が豊富なため日本を代表するドライフルーツとして海外からも注目される食材に。

2018 年 1 月 24 日には、福島県伊達市主催のもと、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が「あんぽ柿スペシャルコース」を提供するイベントが話題となっています。

今回は、このスペシャルコースを創作された、レストラン「パティナステラ」の杉浦仁志シェフよりコメントを頂きました。

□日本野菜ソムリエ協会から「あんぽ柿スペシャルコース」を一緒に作りたいとお話が来た時はどのように感じましたか。

杉浦シェフ：お話を伺い、食材を手にとった時、生産者の皆様の想いとその努力に感服しました。日本を

代表するドライフルーツを使ったメニューを作れる事はとても興味深く光栄で、より多くの方に知って

頂くよう私も生産者の皆様と頑張りたいと思いました。

□「あんぼ柿スペシャルコース」に込められたシェフの想いを教えてください。

杉浦シェフ：昔から親しまれてきたあんぼ柿ですのでその歴史と、手間暇かけて作っていらっしゃる生産者の想いを受け止め、お皿に表現できるよう努めました。

□一言メッセージをお願いします。

杉浦シェフ：あんぼ柿の「上品な甘み」や「熟成感」、「食べた後の余韻の長さ」といった魅力に感銘を受けました。皆さんにもぜひ、あんぼ柿を楽しんで頂きたいです。



品質の良いものだけ厳選される個包装の贈答品



あんぼ柿スペシャルコースを考案した PATINASTELLA のエグゼクティブシェフ 杉浦仁志氏

2. 冬の風物詩「あんぼ柿」はふくしまがルーツ！

ふくしまで「あんぼ柿」が誕生したのは、大正 11（1922）年。大枝村の佐藤福蔵が米国カルフォルニアで目にした干しブドウの乾燥技術を何とか柿にも応用できないかと、鈴木清吉氏を中心に五十沢村の村民たちが研究に研究を重ね、大正 12 年 12 月に東京神田市場へ初めて出荷したのが最初といわれています。

晴れわたる冬の寒空のもと、乾いた風がよく吹く五十沢村は干し柿づくりに適した土地で、大正時代の品評会では「五十沢村でつくられたあんぼ柿は、他の地域の干し柿よりも遥かに甘みが増している」と評価された記録も残されています。上品で濃厚な甘さの「あんぼ柿」は、まさにふくしまの気候が生み出した絶品スイーツなのです。



あんぼ柿の「オレンジのカーテン」は福島冬の風物詩



90 年以上もの歳月をかけて引き継がれた伝統

3. 安心・安全な「あんぼ柿」だけをお届けしています

平成 27 年 11 月 2 日に福島県伊達市に建てられたあんぼ柿振興センター「あんぼ工房みらい」は、最新式選別システムによる「あんぼ柿」の品質管理を行う国内屈指の大規模加工施設です。国際的に認められている、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法である HACCP 認証を取得し、「あんぼ柿」の原料加工施設や自然循環乾燥設備、クリーンルームを備えたパッケージ施設などを完備。生産者の作業負担の軽減にも取り組みながら、消費者が安心して購入できる安全な「あんぼ柿」の製造をおこなっています。



「あんぼ工房みらい」の外観。柿色を模したオレンジのペイントが印象的



クリーンルームを備えたパッケージ施設

4. 夜な夜な浮遊する「あんぼ柿」、動く干し場のヒミツ！

「あんぼ柿」が普通の干し柿と違うのは、水分を 50% 以上も含んでいるため果肉がゼリーのようにトロリとしていること。「あんぼ柿」づくりで特に重要なのは乾燥で、「あんぼ工房みらい」では最新技術を駆使した動く干し場を活用しています。

40 日～50 日間かけて自然乾燥を行うあんぼ柿は、雨や雪にあたると変色したり、気温や湿度が高いとカビが発生してしまいますが、動く干し場は乾燥環境を一定に保ってくれるので、品質に差のない高品質の「あんぼ柿」をつくらることが可能。トロリとした食感と濃厚な甘みは、こうした製造技術から生まれています。



“動く干し場”こと「あんぼ工房みらい」の自然乾燥循環装置

5. 「あんぼ柿」の6次化商品も次々登場！

「あんぼ柿」の美味しさをもっと広めるために、JA 福島未来では「あんぼ柿」を使った6次化新商品の開発・販売に積極的に取り組んでいます。

一昨年より販売のあんぼ柿を使った和菓子の「柿入れシリーズ」、洋菓子の「Kaki 入れシリーズ」は10種類超のラインナップとなり、昨年10月にはプレミアムフルーツアイス「あんぼ柿あيس」を発表。福島県伊達市にあるJA 福島未来が運営する農産物直売所「みらい百彩館んめ〜べ」で販売を開始しました。

「これらの6次化商品は、冬の風物詩であるあんぼ柿がいつでも気軽に食べられるとあって、熱狂的なあんぼ柿ファンに絶大な支持を受けています！」（「んめ〜べ」担当者）



あんぼ柿オリジナル6次化新商品



「あんぼ柿あيس」も新登場

6. 「あんぼ柿」フェアを各地で開催します！

各地の量販店、百貨店において、あんぼ柿をはじめとする福島県産農産物を販売する（一部試食あり）フェアを開催します。ふくしまの旬の味覚を味わえるこの機会に、ぜひお立ち寄りください！

<関東>

- 富士シティオ 1月20日（土）、21日（日） 首都圏 10店舗
- ヨークマート 1月20日（土） 首都圏 20店舗
- ベルク 1月21日（日） 首都圏 20店舗
- 高島屋 1月24日（水）～30日（火） 首都圏 5店舗（玉川、横浜、立川、大宮、高崎）
- トヨーカードー 1月27日（土）、28日（日） 首都圏 29店舗
- サンベルクス 2月3日（土）、4日（日） 首都圏 20店舗

<関西>

- 平和堂 1月27日（土）、28日（日）及び
2月3日（土）、4日（日） 関西 10店舗

<北海道>

- 道北アークス 1月27日（土）、28日（日） 旭川市内 9店舗



昨年のあんぼ柿フェアの様子

■福島県関連ホームページ

- 福島県 : <http://www.pref.fukushima.lg.jp/>
- ふくしま県産農林水産物のモニタリング情報を掲載中！
ふくしま新発売。 : <http://www.new-fukushima.jp/>
- ふくしまの旬のキャンペーン情報や生産者の取り組みを掲載中！
ふくしまプライド。 : <http://fukushima-pride.com/>

■本リリースのお問合せ先

「新生！ふくしまの恵み発信事業」広報事務局 [(株)エクシード内 担当：小林・小塩]
TEL: 03-5541-8845 FAX:03-3297-1717 E-mail:fukushima-megumi@exd.co.jp