



ふじのくにブランド

国内外に誇りうる価値を備えた静岡県の食材を、
県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。
今号は感動的な甘みを持つするがの柿(四ッ溝柿)を紹介する。

実に四本の溝がある四ッ溝柿。
摘果後の作業で渋味を取り除けば、
甘柿を凌駕する甘みを放つ。
実は1個150g前後が平均的。



するがの柿 (四ッ溝柿)



JAなんすん管内で約30
の農家が栽培。これから
四ッ溝柿の栽培を目指す
人もいるという。

あしたか
愛鷹山麓が原産と言われる四ッ
溝柿には4つの溝がある。古くから
民家の庭先などに自生し、秋の味
覚として地域で親しまれてきた。昭
和40年代、その圧倒的な甘みに着
目して栽培が始まり、昭和60年の
集団開園に合わせて「するがの
柿」と命名された。

するがの柿は完全渋柿だが、炭
酸ガスに2昼夜さらすことで糖度
16度以上の甘みを放つ。18~19

度に達するものも多いという。き
めの細かい果肉は口当たりも滑ら
か。出荷時期は10月中旬から1月
下旬だ。JAなんすん四ッ溝柿部会
では今年から首都圏への出荷も始
め、干し柿などに加工して6次産業
化を進める予定だ。

感動的な甘みを誇る「するがの
柿」。愛鷹山麓の秋の実りが全国
ブランドへ成長する日は近い。

お問い合わせ/JAなんすん四ッ溝柿部会 駿東郡長泉町下土狩1029-1 電話:055-986-1852 <http://nansun.ja-shizuoka.or.jp/>

読者の声

秩父宮記念公園の見所がきれいな写真で紹介されてい
て、行ってみたいくなりました。

磐田市 T.Kさん

「ふじのくにブランド」にはいつも感心させられます。静岡にしかないブランド
を作り出すことが、静岡の未来に繋がると思っています。

焼津市 K.Yさん

千葉県に住んでいても静岡に誇りを持つ者として、もっと
魅力を伝えてほしい。

千葉県 S.Kさん

“移住者を増やせ”他県の若い人たちに静岡の地域に興味を持ってもらい、住
んでもらいたい。

静岡市 F.Hさん