

柿情報 No.5 (2019.11.1)

JA 中野市柿研究会

JA 中野市園芸課

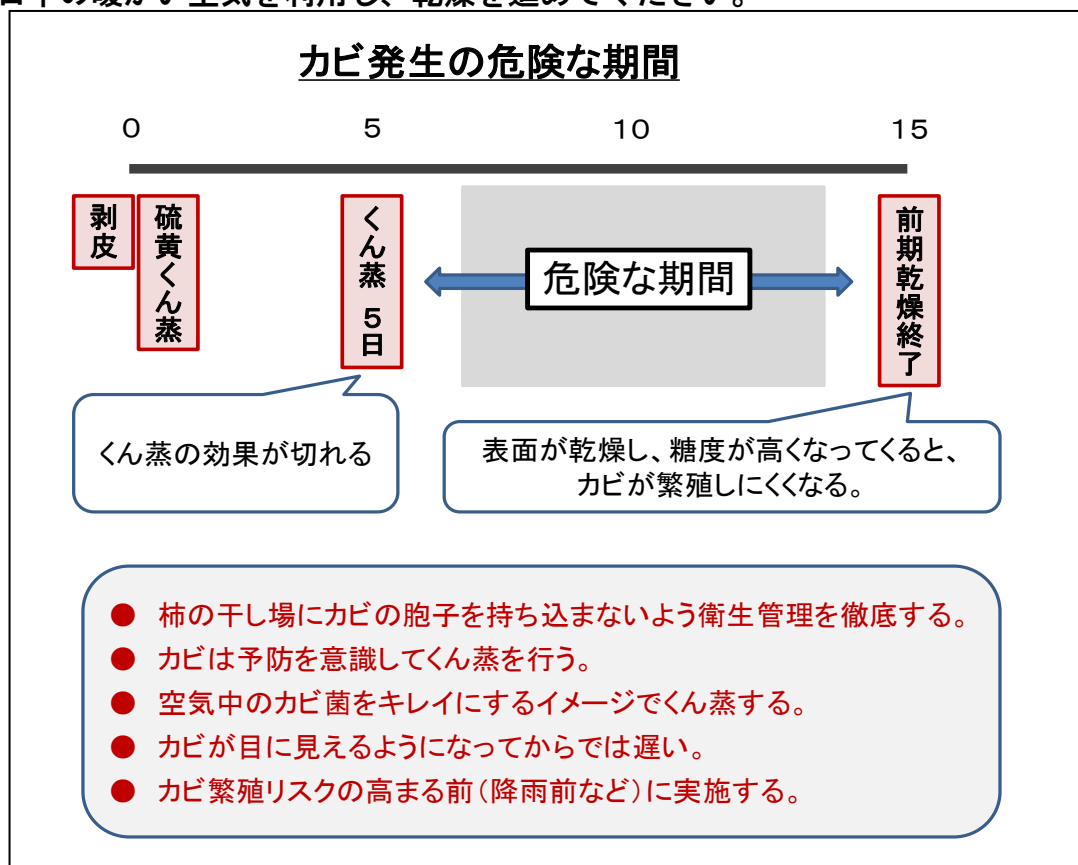
1. 平核無の生育状況・調査結果 (10/24 調査)

地区	糖度 (%)	硬度 (ﾎﾞﾝﾄﾞ)	収穫開始目安
深沢	17.1	10.0	11 月 3 日 頃～

- ・ 肩口が黄色く、ヘタも青みが強い。果実はまだまだ硬く、弾力は感じられない。
- ・ 南側の枝や樹上部の果実は赤みが強く見えて、硬度も低い傾向だが、日の当たらない面（陰光面）はまだ黄色く、硬度やや高い。
- ・ 日の当たる面は熟してきているが、まだ未熟状態なので焦って収穫しない。

2. 市田柿の生育・加工状況

- ① 10/20 頃から収穫・10/24 頃から剥皮スタート
- ② 硬度低下が進行している。
- ③ 条紋による軟化が顕著なため、過度に軟化した柿は剥皮しない。
剥皮した後も、柿の状態を確認し、内部が極端に軟化しているものは干さない。
- ④ 前期乾燥期(剥皮後 14 日程度)は気温が平年並みかやや高くなる予報。
日中の暖かい空気を利用し、乾燥を進めてください。



3. 今後の作業について

① 渋味チェックの方法

剥皮後15日程度経過したもの(目安：歩留まり55%)から渋味チェックを実施。

- ・必ず複数人で試食を行い、渋味の感じ方を確認する。

(渋味の感じ方は人それぞれなので一人でチェックしない)

- ・いろいろな品質・状態のものを確認する。

(肩口の黄色いもの・未熟、肩口の橙色のもの・適熟、硬いもの、柔らかいもの)

※特に温度の上がりにくい環境下で加工を行った場合はしっかりと確認する。

(車庫・きのこ施設利用・軒下など)

※酸っぱいにおいや酸味を感じた場合は、カビが発生している恐れアリ。

(周辺の柿を確認、各ロットの柿を確認、ヘタ下の青カビがないか 等)

★この時期までに渋が抜けていないと以降の脱渋が困難になります★

★この時期を過ぎればカビ発生危険がほぼなくなります★

② 後期乾燥の方法

渋味が完全に感じなくなったことを確認してから後期乾燥(乾燥促進)を開始する。

例) 干場の温度を高める・風通しを良くし湿度を下げる・火力乾燥を実施する 等

★注意事項★

- ・1果の中で乾燥の程度に差を作るとシワができやすくなるので注意する。

(硬い部分が盛り上がり柔らかい部分が沈みこんで大きなシワとなる)

- ・果実の全面から汗をかかせて均等に水分を抜いていくイメージで干しあげる。

○後期乾燥：歩留まり55% ⇒ はざ下ろし：歩留まり33～35%

(約7～10日程度)

- ・本年から硬い柿に関しては返品いたします。

中野市の干し柿の品質向上・品質統一のため、ご協力をお願いいたします。

4. 市田柿の出荷形態について

干柿の状況を確認して、適した出荷形態を選択してください。

荷作り方法の詳細・干柿の品質などは目揃え・荷作り講習会にて説明いたします。

ご不明な点は 園芸課柿担当 堀内由香(090-1867-2512)まで。

① 130g パック：S～Lサイズ(～29g)小さめの柿向きのお荷形態。

② 170g パック：M～2Lサイズ(15g～)大きめの柿向きのお荷形態。

※各種資材やシーラー、賞味期限・生産者氏名の印などが必要です

③ バラ出荷：荷作りカンタン。集荷時期は都度連絡します。