

柿情報 No.5 (2020.11.17)

JA 中野市柿研究会

JA 中野市園芸課

1. 今後の作業について

① ハザ下ろし

剥皮時の重量から33～35%程度となった頃に実施する。

外観は大きな縦シワが2つ程度でき、中身がヨウカン状になってきた状態。

★注意事項★

- ・表面にベタベタ感が残る・中身の水気が多い状態でハザ下ろししない。
(乾燥に余計に時間が掛かる、扱いにくくなる、品質が揃いにくくなる 等)
- ・晴天が続き、夜間が冷え込む時期をねらって日中に行う。

② 軸切り・ヘタ整形・品質選別(カビチェック)

軸を切り、ヘタの形を丸く整形しながら、品質選別を実施する。

(粉だし作業時、軸がついてたり・歪なヘタだったりすると果実に刺しキズがつく)

★選別基準例★

- ・乾燥程度・果実の水分量 (硬い・普通・柔らかい。今後の処理がそれぞれ違うため)
- ・カビの有無 (見た目・におい・酸味を確認する。発生したものは正品にしない)
- ・果実の色 (橙色・黒色・黄色。品質まとめり荷姿が均一になる)
- ・その他 (種入り多いもの・袋ガキ(空洞果)・皮付き 等)

③ 粉だし(柿もみ)

柿もみを実施するとキレイで上品な粉が発生しやすくなる。(柿もみ機推奨)

乾燥程度を確認し、それぞれの品質で果実の様子を見ながら粉だし処理を実施する。

★適度な乾燥状態の果実★

軽くもみ、天日乾燥を行う。夜間は室内に取り込み、日中は天日で1～2日干す。

★柔らかい果実★

天日乾燥で表面水分を取り除いてから柿もみを行い、天日乾燥を繰り返す。

★硬い果実★

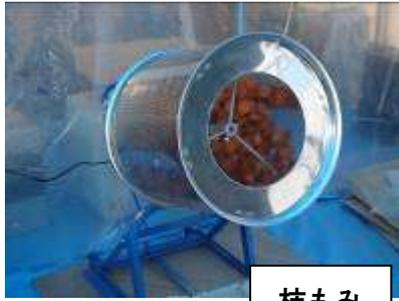
天日干しせず柿もみ機で長めにもみ、紙袋に入れて寝かせ込む。

早朝に乾いたシートへ広げて冷えた風を当てる。(2～3回繰り返す)

※注意：長時間の天日乾燥は干柿を硬く仕上げてしまうため注意してください

- 硬い柿に関しては返品いたします。
- 干し方に関して心配な事等ありましたら、
技術員(堀内由香TEL:090-1867-2512)にご連絡ください。

次頁もご覧ください。



柿もみ



天日干し



寝かせ込み

2. 仕上げ講習会開催のお知らせ

今年度も仕上げ講習会を開催いたします。
はざ下ろし後の仕上げ作業についても一度確認してみませんか？
お忙しい時期ですが、ご都合合わせの上ご参加ください。

日時：12月4日（金） 10時～
内容：仕上げ作業について（ハザおろし、粉だし（柿もみ）などの現地事例）
集合：平岡事業所（集合後、現場に移動します）
場所：風間研究会長 柿干場
持ち物：室内用スリッパ マスク 頭巾 手袋（必ず持参をお願いします）

※感染症対策：「マスク着用」「熱がある場合は参加を見合わせる」等お願いし
ます。