

「蓮台寺柿」出荷進む

JA伊勢部会 市長へ仕上がり報告

【伊勢】JA伊勢蓮台寺柿部会は3日、伊勢市役所を訪れ、同市の鈴木健一市長に、9月24日から始まった蓮台寺柿の出荷報告を行った。

まろやかな味PRへ



出荷報告後の鈴木市長（後列④）と部会員（後列⑤と2列目）、身障者就労センターの利用者ら

当日は、同部会から松岡利和部会長ら5人の部会員が市役所を訪問。報告会では、松岡部会長から「7、8月の高温多雨により日焼け果が多く、やや軟化が多かった。例年よりも小ぶりでの初出荷となったが、食味は良く、まろやかでおいしい柿に仕上がっている」と、本年産の出来や今後について報告があると、鈴木市長は「蓮台寺柿」は伊勢市を代表するブランドの一つ。一人でも多くの消費者に味わってもらうため、PRなどを通して応援していきたい」と話した。

蓮台寺柿を使用した干し柿「ひなたやけ」の加工を行う管内の身障者就労センターの管理者や利用者らも出席

し、加工作業について市長に報告した。

蓮台寺柿は渋柿で、収穫後に脱渋して出荷する。密封した脱渋庫に炭酸ガス（二酸化炭素）を入れ一昼夜置くと、渋味が抜け、糖度が15ほどになり、甘く滑らかな食感になる。

蓮台寺柿は、伊勢神宮のお膝元である伊勢市勢田町で約350年前から栽培され、市の天然記念物にも認定されている。市場や消費者からの評判も高く、伊勢市のふるさと応援寄付金の返礼品にも採用されている。