

かき「紀の川柿」

樹上で渋抜きした紀の川柿「黒あま」

大玉で糖度が高く、果肉は黒砂糖をふりかけたような色合い



○特 徴

渋がきである「刀根早生」や「普通平核無」の果実を、収穫前に樹上で固形アルコールを入れたポリ袋で脱渋することで、成熟してから収穫するので、赤く着色し、大玉で糖度が高い。

紀の川市では旧那賀町、旧粉河町での栽培が盛んで、脱渋の処理時期は8月下旬～9月上旬中旬。

果肉は黒砂糖のような色合でJAわかやま紀の里地域本部では、「黒あま」の名称で販売しているが、手間がかかるため、生産量が限られる希少品。

○食べ方

皮をむくとタンニンが不溶化した褐色の粒が見える。渋みはなくそのまま食べられる。

○来 歴

京都大学の研究成果を基に、昭和50年代前半に県の試験場（現かき・もも研究所）で実用化される。

○出荷時期：10月中旬～11月中旬

○産 地：紀の川市

○問い合わせ先：JAわかやま紀の里地域本部（代表 0736-77-7801）