

樹上で脱渋した紀の川柿^{くろ}「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。

紀の川柿（カキ）

○特 徴：

「刀根早生」^{とねわせい}「平核無」^{ひらたねなし}の果実を一つひとつ樹上で固形アルコールを入れたポリ袋をかぶせて脱渋する。樹に長期に果実をならすので赤く着色し、大玉で糖度が高い。果肉は黒砂糖のような色合なので JA 紀の里では「黒あま」の愛称で販売。手間がかかり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。来客時のお茶請けに最適。



○来 歴：

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

紀の川市では旧那賀町、旧粉河町での栽培が盛ん。脱渋の処理時期は「刀根早生」では8月下旬～9月上旬、「平核無」では9月上中旬。

○ 旬 ： 10月中旬～11月中旬

○産 地：紀の川市

○生産量：黒あま 190 t（H24年度）

○問い合わせ先：JA紀の里（代表 0736-77-7801）

○出荷期間：10月中旬～11月中旬

○販売単位：2kg/箱