

柿ジャム開発

3つのこだわり

皮ごと使った新食感

ヘタや皮の固い部分・黒い部分を取り除き、皮ごとすりつぶしてジャムに。皮の食感も感じることが出来ます。

規格外の柿を使用

味は変わらず、見た目や形状が基準に満たない「規格外」の柿を使用。フードロス削減につながります。

素材を生かす シンプルな作り方

ジャムに使っている素材は、太秋柿・砂糖・レモン果汁のみ。余計な添加物を使わず、旬の時期に採れた太秋柿本来の上品な甘さをそのまま楽しめます。

生産者の声



待ち望んだ加工品開発 多くの人に味わってほしい

JA かみましき柿部会長
さかもと けんじ
坂本亨さん(平田上)

昭和の終わりごろ、益城町に太秋柿の種が入ってきて、町内での生産が始まりました。私は平成14年から太秋柿の生産をしています。

柿の生産で一番大変なのが、梅雨が明け、毎年8月頃から行う袋がけ。父と二人で約1カ月、3〜4万個の実に袋をかけます。大変な作業ですが、これをする事で実が汚れなくなり、きれいな大きい実が収穫できたときの喜びはひとしおです。

現在、町内の柿部会員は15人です。これまで部会員からも加工品開発に関する要望はありましたが、果汁が少ない柿はジュースなどに向かず、実現できていませんでした。

そんな中、今回、規格外の太秋柿を使った柿ジャムの開発、さらには全国での販売が実現し、部会員一同、大変にうれしく思っています。たくさんの方に益城町の太秋柿を味わってほしいです。



楽しみ方 いろいろ！

ヨーグルトの酸味と相性抜群！

パンにクリームチーズとジャムを載せて朝食やパーティーにも



炭酸水で割ると新しい！
太秋柿の上品な甘み×シュワシュワの爽やかドリンク

1月15日から順次、数量限定商品として全国のカルディコーヒーファームと公式オンラインストアで販売されています(売り切れ次第、販売終了)。

プロジェクトに関する問い合わせ先
産業振興課 農政係 ☎ 286 - 3277

