

秋のごちそう、今年も実りました 新潟市産 おけさ柿

知ればもっと好きになる
おけさ柿

おけさ柿は、佐渡の民謡「佐渡おけさ」にちなんで名付けられた柿のブランド名。種がなく、その珍しさから「越後の七不思議」に次ぐ「八珍柿」とも呼ばれています。

種がなく、
食べやすい

旬は
10月上旬～
11月中旬

西蒲区と秋葉区が主な産地

西蒲区は佐渡市に次ぐ
県内第2位の出荷量を誇る一大産地。

秋葉区には「八珍柿」の原木があり、今も実を付けています。

栄養もたっぷり

美肌と健康をサポート「ビタミンC」

レモン約1個分のビタミンCを含み、コラーゲン生成や抗酸化に役立ちます。

粘膜を健康に保つ「β-カロテン」

目や鼻、喉などの粘膜を守る働きがあります。

腸内環境を整える「食物繊維」

便通を整え、腸内環境の改善に役立ちます。

豊かな甘みととろける食感

渋抜きをして出荷されるため、店頭に並ぶ時は甘い柿になっています。

おけさ柿の上品な甘さは唯一無二。次から次へと手が伸びるおいしさです。

生産現場を訪ねて

おけさ柿の
おいしさを育む人



こしわ 越王柿栽培組合
代表理事 倉澤 正樹さん

Q. 今年の出来栄は？

A. 今年も天候に恵まれ、実の付きも良く、順調に育ちました。甘くておいしい柿に仕上がっています。今がちょうど旬です。

Q. おけさ柿の栽培で大切にしていることは？

A. おいしい柿を届けるため、木の様子を見ながら枝の手入れや実の数を調整し、天候に合わせて一つ一つの实を大切に育てています。



Q. おけさ柿をどんなふうに楽しんでほしいですか？

A. まずはそのまま食べて、甘みを味わってほしいです。硬めのカリッとした食感も、熟してとろとした食感も魅力です。生産者が大切に育てた新潟市のおけさ柿を、ぜひ食べてみてください。

野菜ソムリエプロ
緒方 湊さんに聞く

もっと!おいしく 味わうコツ

おいしい柿の見分け方

果皮

鮮やかなオレンジ色で、張りがある

へた

鮮やかな緑色で、実に密着している

重さ

ずっしり重い

上手に
保存するには？

硬いうちは乾燥を防ぐため、へたを下にして冷暗所で保存し、食べ頃になったらキッチンペーパーなどで包んで冷蔵庫へ。

柔らかくなったら、
どうする？

おいしく楽しむ、こんな食べ方も！

熟した柿で「柿プリン」

柿の甘みを生かして、手軽にアレンジ

材料(2人分)

熟した柿…………… 1個(約200g)
牛乳…………… 100ml

作り方

①柿の果肉と牛乳をミキサーで滑らかになるまで混ぜる。牛乳は柿の果肉の半量以下が目安。

②器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

※固まりにくい場合は、ゼラチンを加えるか、冷凍してアイスにしても

ポイント

熟した柿に多く含まれるペクチンの働きで固まります。しっかり熟した柿を使いましょう。

焼いてもおいしい
「焼き柿」

柿を焼いて食べるのもお薦め。へたを切り落としてトースターで焼くとジューシーに！一味違ったおいしさを楽しめますよ。

そのままでも、料理に使ってもおいしく、いろいろな食べ方ができます。新潟市自慢の柿をぜひ楽しんでください。