

# 「彦根柿」の おいしさを知つてほしい



彦根市石寺町

伊吹 壽郎さん(66)

主な生産品目

品目名	規模
彦根柿	35a
ブドウ	7a
桃	5a

(令和5年度)

J A 東びわこ公式LINEで地元の柿を根掘り解説!  
【発信時期:11月上旬】スマホのカメラで読み取って[友だち追加] ➡



▲果物の中でも随一の甘さを誇る柿ですが、栄養価もすごいんです。

## 柿のおいしさに自信あり

特産品「彦根梨」の生産地に隣接した果樹園で「彦根柿」を栽培しています。勤めていた会社を退職した6年ほど前から本格的に農業の世界へ入りました。他の果物と比べて柿は、高級品というより庶民の果物といったイメージがあると思います。ですが、一度「彦根柿」を手に取つて食べてみてほしいです。大玉かつ甘さが乗るようこだわり、樹の上でぎりぎりまで熟度を高めた柿のおいしさには自信があります。食べていただいた方にはおかげさまでリピートいただくことが多く、好評の声をいただけることが何よりの励みとなっています。

## たゆまぬ努力がおいしさの秘訣



▲1人で切り盛りする果樹園。「自分が納得いくまでとことん突き詰められるのが良い」と農業の魅力を話します。

## 「彦根柿」のファンを増やしたい

今後の目標は、「彦根柿」に魅力を感じてもらえるファンを増やしていくことです。生産量が限られているため、大きな取り組みは難しいですがコツコツと取り組んでいきたいです。また、安定生産にもこだわりたいです。柿の栽培について解明されない部分も多く、とびきり出来栄えが良い年があれば、いまひとつ年の年もあります。人が手を掛けることで対処できる部分はしっかりと押さえ、「彦根柿」の名前に恥じないものを生産し続けられるようがんばります。「彦根柿」は、JA東びわこの直売所でお買い求めいただけます。ぜひ手に取つていただきますようお願いいたします。



柿のおいしさの7割は、冬季の剪定で決まります。そのため雪が降る日も正月も、休みなく黙々と不要な枝を選んで切る作業に徹しています。正直大変ですし、家でゆっくり正月も過ごしたいですが、「彦根柿」を毎年楽しみにいたしている方の顔を思ひ浮かべると力が湧いてきます。また5月から夏にかけて行う摘果作業では、全体の80~90%の果実を切り落として良いものだけを残します。これも大変労力がかかりますが、柿のおいしさの残り3割を決める重要な作業です。栽培の苦労を伝えたいわけではありませんが、やはり放任栽培された柿とは違った味わいだということを知つてほしいです。



▲糖度計で収穫適期を確認。収穫後J A 東びわこ「果樹工房」で1玉ずつ選果した柿のみを「彦根柿」として販売しています。11月は緻密な果肉が特徴の品種「富有」が多く出回ります。