No.335

2025.10 北九州青果 業務課







もっといっしょに! もっと楽しく! もっと変わろう!





北海道収穫の秋 柿の種類のご紹介 サツマイモについて カキ(柿)について 野菜と果実の入荷状況 9月売上前年比

北海道収穫の歌

男 爵



粉質・ベークドポテトやフ ライドポテト、ポテトサラ ダやコロッケなどに適して います。

メークイン



煮崩れにくいので、煮物やグラ タンなどに使いやすく舌触りも 滑らかで美味しく仕上がります

とうや



肉質は黄色、煮くずれせず、ほくほくでで、くせが無く、肉じゃが、カレー、シチューなどの煮込み料理などに最適です。

ホッカイコガネ



やや粘質・煮崩れ少なく舌ざわりも滑らかです。煮物やサラダに適しています。

キタアカリ



煮上がりが早く、滑らかな舌触りで、えぐ味がなくややさつまいもに似た良い香りがします。

インカのめざめ



煮崩れ少なく、滑らかな舌触りでナッツや栗に似た独特の風味がありクセがあります。

ニシユタカ



煮崩れしないので、カレーやシチューなどの 煮込み料理やおでんの 具などに適しています

玉ねぎ



極早生はみずみずしく、辛味が少ない。中晩生になる高くなり貯蔵性があるくなりまないのといった特徴がありくる。北海道の玉葱は球が後です。



赤玉ねぎ



繊維の方向に対して垂直に 切ると、繊維が断ち切られ 辛み成分が抜けやすくなり ます。



にんじん



全体がなめらかなオレンジ色 で皮に張りのあるもの。肩の 部分が緑がかったものは避け たほうがよいでしょう



柿の種類







富有柿

完全甘柿の代表品種で、生産量は市場の半数以上を占めます。 原産は岐阜県で、1857年から栽培されている歴史の長い柿です。 形はふっくらと丸みがあり、果皮はオレンジ色。

果肉はやわらかくて果汁も多く甘みが強いのが特徴です。日持ちは良く10月下旬頃から出回ります。





太秋(たいしゅう)

「富有」×「IIiG-16」として誕生し、1994年(平成6年)に登録された完全甘柿です。平均350~400g前後で、10月中旬頃から収穫されます。果汁が多く、それでいてサクサクとした独特の歯ごたえがあり、甘みも強いことから人気を集めています。 果皮に黒い条紋(横筋)が入っているものが糖度が高いといわれます。





西村早生

渋が抜けていないものは、渋抜きをしてから出荷されます。 果肉にゴマ(黒い斑点)が入ると甘くなった証拠。果重は200~300gくらいで9月中旬から市場に並びます。滋賀県大津市の西村氏の柿園で偶然発見され、1960年(昭和35年)に登録されました。





松本早生富有

完全甘柿の「富有」の枝変わり種で、1935年(昭和10年)頃に京都の松本氏が発見、育成したことから「松本早生(まつもとわせ)」と名付けられました。熟期は富有より早く、10月中旬頃から出荷されます。サイズは250g前後で味は富有と似ていて甘みが多く、果肉もやわらかめです。





刀根早生(とねわせ)

「平核無」の枝変わりで1980年(昭和55年)に登録された渋柿で、外観は平核無と変わりません。渋抜き後はまったりとした甘さがあり、食味は良好。ほかの柿に比べて出荷が早く9月下旬頃から店頭に並びます。





次郎

背が低く四角張った円形をした完全甘柿です。静岡原産で1844 年頃(江戸時代)から栽培されています。

「富有」に次いで人気のある柿で、大きさは250~300g程度。 種はほどんどなく、果実はややかためで甘く歯触りの良い食感 です。収穫時期は10月下旬頃から。





西条柿

西条柿は広島が原産で、13世紀頃にはすでに栽培されていたと いわれている歴史の長い渋柿です。

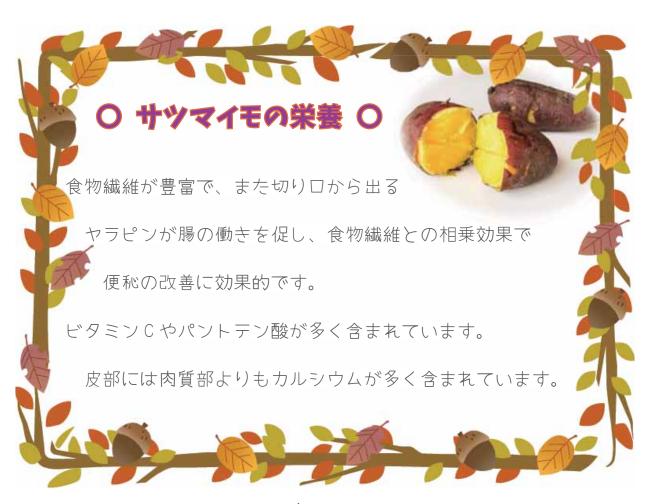
渋抜きしたものは上品な甘みがあり、時間が経つごとにやわらかくなります。ただし、日持ちはあまりよくないので早めに食べきりましょう。

形状は縦長で100~150g程度。干し柿にしてもおいしく仕上がります。10月上旬頃から出回ります。



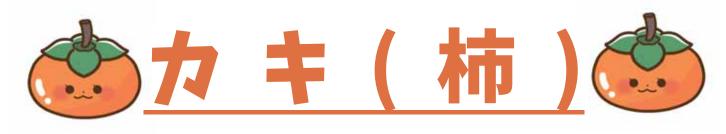
中央アメリカ原産で、日本では江戸時代に薩摩地方(鹿児島県)から全国に伝わったため、「さつまいも」と呼ばれるようになりました。 主流は、「紅あずま」や、「なると金時」「高系 14 号」に代表される ホクホクした食感の品種ですが、近年では、種子島特産の 「安納芋」に代表される、ねっとりした食感のサツマイモも 話題になり、好みの食感で品種を選べるようになってきました。 サツマイモはゆっくり加熱することで、

アミラーゼという酵素が働き、甘くなるので、じっくり蒸すか、 オープンで焼くとよいでしょう。



サツマイモを食べた後のオナラは

炭酸ガスなので、臭くなりにくい◎☆*°



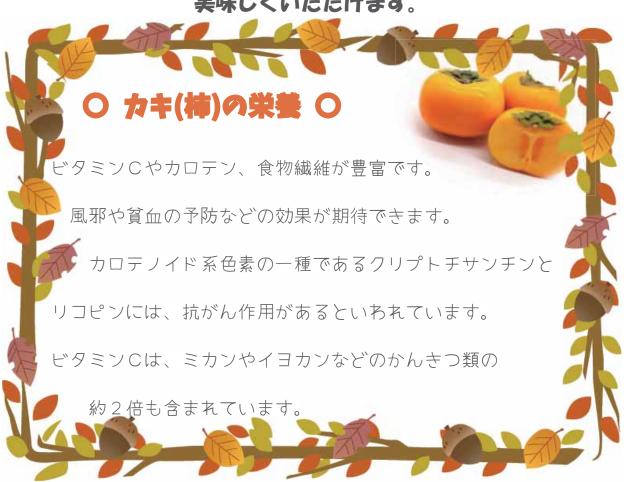
古くから日本で栽培されてきた果実で、「kaki」として、 アジアやヨーロッパでも名前が通用しているほど、

国内外問わず人気があります。

渋柿は、熟しても硬いうちは渋みが残る柿で、

アルコールや炭酸ガスを使って渋抜きをしてから出荷しています。 甘柿は、熟すと渋みを感じなくなるので、そのまま食べられます。 渋みのもとはタンニンで、アルコールを分解する作用があります。 利尿作用のあるカリウムも豊富。

二日酔いの朝に柿を食べるとよいと言われるのはそのためです。 熟しすぎた場合は、冷凍するとシャーベットのようになり、 美味しくいただけます。



花粉が飛散する前から柿の葉茶を飲んでおけば、

<mark>予 『方交か 果 か^い其月/寺</mark> で"きま す 🥸☆*°



KK新聞 2025年10月号[通巻335]

発行 《北九州青果株式会社》 〒803-0801 北九州市小倉北区西港町94番地の9 Tel:093-583-2161 / FAX:093-583-0398

編集 KK新聞編集委員会