

## 今津のこと

### 「ようこそ、柿の里たかしまへ」

高島市今津町の北に位置する深清水。琵琶湖の北西を走る湖北バイパスから、眼下一面真っ赤に染まった木々が拡がります。毎年秋が近づくとつれて、緑、黄、赤と少しずつ柿が色づき、鮮やかなグラデーションを彩る美しい柿畑です。

### 滋賀県下最大の柿産地、深清水

深清水は、百瀬川によって形成された扇状地上に拡がる、その名の通りきれいな清水が湧き出る地域です。晩秋は時雨、

冬は雪が積もる日本海側の気候特有の寒暖の差が甘い柿をつくります。産地の歴史は、大正の初め頃岐阜県から富有の穂木が持ち込まれ、在来の柿に接ぎ木し、樹を増やしたことに始まると言われていいます。昭和60年には40haもの栽培面積を誇りました。湖北バイパスの開発や生産者の高齢化により生産量は減少していますが、現在40名の生産者が柿を生産しています。次世代の後継者も育ちつつあり、農薬・化学肥料の使用料を減らし、環境に配慮した柿の生産に取り組むなど、深清水の柿の魅力を磨き伝えるため、日々新たな挑戦を続けています。

## 高島市のこと

### びわ湖源流の郷、高島の農業

高島市は滋賀県北部に位置し、琵琶湖に注ぐ約3分の1の水を生み出す源流の地です。比良山系の森林から生み出された豊かな水が琵琶湖に注ぎ、下流域の人々の生活を支える源となっています。冬は雪の降る山間部から砂地の湖岸まで変化に富んだ景観を有し、秋には若狭湾からの季節風が「高島しぐれ」を降らせませす。びわ湖源流の郷高島の農業は、そのような水とともにあり、多様な地域特性により四季折々に豊かな農産物を育みます。

## 柿のこと

### 柿ってこんなにおもしろい。

柿の品種は、深清水だけでも実に10種類以上。味や食感、食べ方など、それぞれ違った特徴があります。また、柿はビタミンCを多く含み、二日酔いに効くなど健康食材としても優れており、知れば知るほどクセになるフルーツです。しかし、これらのことはあまり知られていません。



### 富有 (ふゆう)

最も標準的な品種で全国でも生産量が多い。いわゆる柿らしい柿で、やや果汁は多く粘質。甘柿の王道といえる品種。

収穫期：10月下旬～12月上旬



### 平核無 (ひらたねなし)

標準的な「さわし」の品種。果肉は淡黄色で肉質な粘質。繊維質がやや多い。糖度が極めて高く濃厚な食味が特徴。上品な風味で干し柿としても重宝される。

※「さわし」…二酸化炭素により柿の渋を抜き、甘くすること

収穫期：10月中旬～11月中旬



### 西村 (にしむら)

果肉の色味は淡い黄橙色で褐斑という染みが種子の周辺に現れる。果汁は少なめで比較的固く、パキッとした食感が特徴。

収穫期：9月下旬～10月中旬



### 松本 (まつもと)

開発者の松本氏の名前を冠した富有柿の比較的新しい品種で、富有柿より収穫期が早い。形状は富有柿よりやや小さめで扁形。

収穫期：10月中旬～11月上旬



### 太秋 (たいしゅう)

果汁が多く、梨のようなサクサクとした食感。くせも無くあっさりとしており、柿の概念を覆す食味。果皮に条紋が出ているものはより甘くて人気がある。

収穫期：10月中旬～11月上旬

## 今津の柿

### 品種別収穫こよみ



※天候により収穫時期が前後します。

	9月		10月		11月			12月	
	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	
主要品種			西村						
			早秋						
			刀根/さわし柿						
			伊豆						
			平核無/さわし柿 & 干柿						
			太秋						
			松本						
			蜂屋/うまし柿						
			西条/干柿						
			富有						