

名前の由来

会津身不知柿の名前の由来は諸説ある。

▶ 将軍に献上したところ「未だかかる美味なるものを知らず」と評されたことから、「味不知」となり、それが「身不知」に変化した。

▶ 枝が折れるほどたくさんの実をつけ、その様子が「身の程知らず」→身知らずとなった。

▶ あまりのおいしさに、我が身を忘れるほど食べ過ぎてしまうことから。



あなたはどれくらい知っている!?
会津身不知柿のこと

会津身不知柿

あいづみしらずがき

特徴

会津身不知柿は、会津地方で古くから栽培されてきた渋柿の品種。種なしで、丸みがあり、果肉が厚く、やわらかい。なめらかな食感でとろけるようなジューシーさが特徴。

渋抜きの方法

▶ アルコール脱渋法

柿にアルコールを噴霧し密閉する方法。脱渋まで2週間程度かかり、やや日持ちが短い。

▶ 炭酸ガス脱渋法

密閉した柿に炭酸ガスを充填する方法。脱渋までの期間は5~6日と短く、日持ちが良い。

海外輸出

J A、会津若松市、会津坂下町、会津美里町で組織する「会津みしらず柿販路拡大促進協議会」は、会津身不知柿の海外輸出に力を入れている。
東日本大震災から休止していた輸出が再開し、今年で3年目となる。今年にはタイとマレーシアに約5トン



トラックの前で会津みしらず柿を報道陣に披露する関係者

輸出する。毎年新しい取り組みの連続で、梱包から脱渋方法を変えた発送方法を採用する。
11月1日には、会津美里町の永井野選果場で、関係者約50名が集まり、海外輸出発送式が行われた。
発送式では主催者を代表して、長谷川一雄代表理事組合長が「本年度から会津若松市が同協議会に加入し、さらに組織が強化された。会津みしらず柿の海外輸出を定着させるには、高品質での現地販売が必要であり、関係機関と連携して本年度の輸出版売を成功させたい」とあいさつした。
11月22日には、同協議会から4名を派遣し、タイとマレーシアに分かれ、販売促進活動を展開する。

J Aの選果場

J Aの選果場は、会津美里町の永井野選果場と、会津若松市の門田柿選果場がある。機械と人の目で丁寧に選果され、消費者へ届く。毎年待っているお客様からは、問い合わせの電話も多い。



門田柿選果場

TEL: 0242-28-4007



永井野選果場

TEL: 0242-54-4176