

おすすめ 資材

川根営農経済センターが
おすすめします!



果樹も野菜もF・T・Eで健全育成!
「微量元素肥料 F・T・E」

◎価格

2kg **1,059円** (税込)

20kg **6,340円** (税込)

◎特徴

保証成分：マンガン19.0% ほう素9.0%
(含有成分として鉄2~3%、亜鉛・銅・モリブデン0.05%程度)

F・T・Eには、果樹や野菜など作物が健全に育つために絶対に欠かせない6つの微量元素が含まれています。微量元素は、作物の収穫による持ち出しと、雨による流亡等で畑から徐々に減っていきます。

◎使用方法

通常の肥料に微量元素が含まれていることが少なく、十分に補われないまま栽培され、連作ほ場では微量元素の欠乏土壌が増えています。施肥量が少ないので基肥と混合してください。約1年間で消費されるので、毎年施肥しましょう。

[施用量]

10aあたり4kg~6kg

詳しい使用方は、
最寄りの営農経済センターへ

③ 乾燥

雨に当たらず、風通しが良く、日光がよく当たる場所を選んで吊るします。その時に、柿同士が重ならないように注意しましょう。雨が天敵ですので、吹き込んでしまう場合は、部屋にいきましょう。



④ 手揉み

2週間くらいで表面が乾いてきたら消毒した手で柿を揉み、外と内の水分を均一にしましょう。過度に揉む必要はなく、軽くやさしく行ってください。必ず行う工程ではありませんし、場合によっては黒ずみを増長させることがあります。

⑤ 乾燥

さらに乾燥させ、糖度を高めめます。カビを見ついたら焼酎で拭き取りましょう。白い粉が吹いてくるのは、柿の果糖成分が結晶して出きたもので、甘くておいしい証拠です。30~40日くらいで完成するので、お好みの固さになったらおいしくいただきます。



⑥ 保存

常温保存の場合

キッチンペーパーなどで包むと3日くらい保存できます。

冷蔵保存の場合

キッチンペーパーに包んだ柿をジップ付きの保存袋に入れて冷蔵すると、10日くらい保存できます。

冷凍保存の場合

冷蔵保存と同じ状態で冷凍庫に保存します。うまくできると3か月くらい保存できます。食べる時は、自然解凍をおすすめします。

① 収穫・調整

ヘタまで完全着色した柿を収穫しましょう。ただし、熟し過ぎないようにしましょう。干し柿を作るには、ヘタ部分の枝をTの字になるように収穫します。収穫した柿を洗い、ヘタを残してピーラーなどで皮を剥きます。



② 硫黄くん蒸 (カビ防止)

木材等で1㎡の枠を作り、その回りをビニール等で囲み、皮をむいた柿を2果ずつ重ならないように紐でつるします。(概ね100個位入ります。) 木枠の下に硫黄粉20gをフライパン等に乗せ、30分間くん蒸します。その際、くん煙が漏れないよう完全に密封します。この作業により、酸化しにくくなり、黒ずみを防ぎます。



Point! くん蒸ができない場合は、皮をむいた柿を沸騰した湯に5秒くらい浸水させた後、焼酎にどぶ漬けてアルコール消毒をします。

あんぽ柿づくり

「柿が赤くなると、医者は青くなる」ということわざがあるように、秋の果物にはビタミンなどの栄養が多く含まれています。もともと栄養価の高い柿を干し柿にすると、さらに栄養が豊富になります。干し柿の中でもあんぽ柿は、硫黄でくん蒸して乾燥させるため、羊羹のように柔らかくジューシーな食感になるのが特徴です。

干し柿は、古くから作られている馴染みのある加工品です。糖度が高く、甘くておいしい干し柿ができるため、一般的には洗柿を使いますが、甘柿でもつくることができます。



川根営農経済センター 松浦雅晃