

# 西条柿 (生)

渋抜きしたおしさは格別。  
島根県統一ブランドの「こづち」



まつえ西条柿生産振興協議会



ドライアイスで渋抜きされ、濃厚な甘みとなめらかな食感が特徴

中国地方を中心に栽培される地方色豊かな果実で、渋抜きしたおしさは格別。島根県統一の「こづち」というブランド名で県外出荷されている。  
西条柿は中国地方に特有の渋柿。山野に自生するものはなく古くから人の手で栽培されたもので、毛利氏と尼子氏が中国地方の覇権を競った戦国時代、干し柿として戦場での携帯食として珍重され、毛利氏が山陰を治めた時代に広く植えられたといわれる。松江市には各地に樹齢200年以上の古木(本庄・秋鹿地区に

は樹齢500年の大木が見られる)が点在し、歴史の深さをうかがい知る事ができる。

### 「おすすめメニュー」

皮をむいて、4等分に切り分けていただく。  
温めたり、凍らしたりしてスイーツとしても美味しい。



### 【生産情報】

生産地 / 大庭地区、本庄地区、秋鹿地区、東出雲町ほか

供給可能時期 / 10月～12月

### 【販売情報】

販売者名 / J Aしまね くまびぎ地区本部

販売場所 / 小売店、産直売場

規格 / 2L、3L、4L(5kg)

(小売店は1個からも可)

価格(税込) / 進物用 3,300円(5kg)、

家庭用 1,500円(5kg)

保管方法 / 常温

販売方法 / 小売店

流通エリア / 市内、瀬戸内(広島・徳山)

### 【お問い合わせ先】

J Aしまね くまびぎ地区本部 園芸産直課  
TEL / 0852-5513033  
FAX / 0852-3217782