

みえの安心食材

# かき

●取材先

多気郡多気町  
小林 千代子さま

●食材説明文(約 140 文字)

生産者こだわりの栄養豊富な土は、ふわふわで、あたかも新雪を踏みしめるかのようだ。米ぬかぼかしや牛フンなど、自然由来の肥料を使うことで、甘く大きな実を育てている。足元のびっしりと生えた冬草も夏の雑草を抑え、除草の手間を省き、農薬を減らすことに一役買っている。

他の果実と違い、固くても、柔らかくても、美味しく食べられるのがかきの良さ。好みに応じて楽しみたい。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



多気町は「前川次郎柿」の産地。  
いたるところに柿畑がある。

2



落葉についた菌で米ぬかを発酵させた  
「ぼかし」を作り、栄養のある土づくりをする。

3



化学肥料は一切使用しない。  
それだけ「土」に自信がある。

4



ふかふかの土の中には、  
ミミズや土壤微生物がいっぱい。

5



かきが収穫できるまで、  
ことわざの通り長い歳月を要する。

6



若木は見た目の良いかきができる。  
老木は味の良いかきができる。

7



年2回の剪定作業は、  
次の年の収穫を左右する大事な作業。

8



土に栄養があるおかげで、  
大きく、甘いかきがたくさんできる。

9



かきの表面についた白い粉が、  
鮮度の高さを物語る。

10



固くても、柔らかくても、  
好みに応じて食べられるのがかきの良さのひとつ。

11



小さいもの、表面に汚れのあるものなどは、  
摘果していく。

12



人差し指に巻いたテープの色が、  
収穫の目安の色となる。

13



おいしいと言ってもらえること。  
それが何よりの励みになる。

14



びっしりと生えた冬草は保温・保湿、  
さらに夏の雑草を抑える役目も担っている。

15



「見た目より、中身のおいしいかきを作りたい」  
生産者の思い。

16



消毒の回数が少ないので、  
そのまま皮ごと食べることができる。

●食材写真コメント (約30文字)

17



赤く色づいた大きなかき。  
見た目も美しく、甘さも抜群。

18



横バージョン

19



別バージョン

20



●調理盛付例コメント(約 30 文字)

21



22



横バージョン

噛み締めるたびに、  
口の中に甘い果汁が広がる。

23



別バージョン