

文書番号 2027	干し柿栽培基準書	干柿部会
-----------	----------	------

1. 栽培指針

より安全で、おいしい干し柿の品質的安定をはかり、消費者に満足していただける干し柿を供給し、生産・加工の技術力向上を目的とする。

2. 適用範囲・運用

部会の個別生産者・グループ生産者が生産したもので、庄内協同ファームから出荷される干し柿すべてに適用される。個別生産者・グループ生産者は、部会の中で話し合い検討を加えて、主体的にこの加工基準を作り上げて実践していく。

3. 原料柿の使用・栽培

- ① 「庄内柿栽培基準」に準ずる。
- ② 栽培方法、使用農薬の確認の仕方。
(生産者は栽培管理カード計画・実績を記入し提出する)
(庄内柿防除一覧から選択し、使用する)

4. 加工方法

(1) 柿のもぎ取り

- ① 柿のもぎとりは、10月下旬頃より十分に着色したものから収穫する。青い柿は糖分が少なく、干し柿にしても甘味が少ないものが出るので使用しない。
- ② 1果の果重は、約150g以上のものを使用する。それ以下のものを使うと干し柿が小さくなってしまう。
- ③ 大きな押しキズ、雹害が皮をむいて目立たない程度のもものを使用する。

(2) 皮むきとヘタ部分の除去

- ① 皮むきは果頂部までむき（若干残っても良）、ヘタの部分までキレイに残さないでむく。
- ② ヘタの部分は、皮むきと同時にキレイに取り除く。乾燥してからでは、細かいヘタの屑が干し柿にくっついてしまうため。
- ③ 干し柿は、そのまま生で食べる物である事を十分に考慮し、作業の場所、道具、作業者の服装、手等を清潔にして、衛生的に信頼される干し柿を作るように心掛ける。
- ④ 毛髪、ゴミ、柿の枝葉、などや柿を吊るすのに使用したホッチキスのピン等の異物混入は絶対に無ないように注意する。

(3) 乾燥方法

① 自然乾燥（外気で乾燥する）

- 干す場所は出来るだけ風が通りふき抜ける所を選ぶ。
- 外に干し柿を吊るして置く間は風雨にあてない事。風の強い日の雨沫が柿に少しでもかかると最後の仕上がりが悪くなる。色が黒くならないように雨風の強い日は、寒冷紗等を張り雨を防ぐ様に気を配る。
- 自然乾燥の期間は3週間位とする。
- 干し作業時、外気の気温が高くカビが発生しやすいと思われるときはアルコール消毒を行う。

②仕上げ乾燥

自然乾燥した柿を、人工的熱源を使い屋内で乾燥の仕上げをする。この作業で乾燥の期間を短縮して品質と味を良くし、品質の均等な干し柿を作る。

○火力乾燥（仕上げ）の熱源

火力の種類は温風ヒータ、電気コタツ、等、色々あるが火災発生に十分注意して、事故の無いよう使用する事。

○乾燥中の換気

乾燥中は、加温されて出てきた水分を外に逃がす様に扇風機か、換気扇で充分換気をはかり、水分を排出する事。除湿機での使用効果もある。

乾燥屋内の湿度が高いと柿が乾かないばかりでなく、カビが発生したり酸味がつく原因になるので注意する事。

(4) 吊るしヒモの上下ひっくり返しと柿もみ

①自然乾燥が終了した時、又は屋内乾燥に入れた時から1日～3日後の間に返す。

（縦吊りの場合は、吊るしヒモを上下反対になる様に直す）

柿にヒモが食い込み外皮が破れ、そこにカビが生えてくるのを防ぐ大切な作業なので実施する。

②同じ時期に柿を1個ずつ両方の手で指先を使い軽くもんでやる。外側と内側の硬さと水分を均一にし、美味しくて、きれいな柿にする大切な作業なので、面倒でも必ず実施する。

(5) 添加物や硫黄薫蒸は行わない。

5. 出荷について

①一袋に5～6個を入れ、品質を維持するために袋の中に脱酸剤F X-100を入れシーラー止めをして出荷する。シーラーで止め時に異物混入の確認をする。

②干し柿出荷基準に基づいて出荷する。※別紙参照

6. 改廃

この基準の内容を変更したり新たに追記する時は、部会を構成するメンバーで話し合い検討を加えてから改廃する。

制定日：1994年7月01日

改訂日：2004年1月24日：原料柿の使用の栽培基準を変更。干し柿出荷基準の内容を追加。

改訂日：2005年1月31日：原料柿の使用、栽培①施肥設計→化学肥料は使用しない。

②防除回数→併せて年8成分までとする。

改訂日：2013年2月28日：責任者・承認者名(代表理事)の変更

改訂日：2015年2月15日：原料柿の使用、栽培を変更。「庄内柿栽培基準」に準ずる。

改定日：2016年2月17日：(3)乾燥方法①自然乾燥 乾燥期間の変更 2週間→3週間

：自然乾燥時のアルコール消毒の実施の追加(天候による)

：仕上げ乾燥時の室内湿度の設定

：仕上げ乾燥時の温度設定の削除

改定日：2018年2月23日：4.加工方法(1)①1果の果重130g→150gに変更

(3)乾燥方法①部会長への連絡削除

②火力種類.豆炭練炭火鉢削除

③乾燥中の湿度管理削除

：5.出荷について①一袋5個→一袋5～6個へ変更

作成	策定	責任者	確認	承認
大川 秀	干し柿部会	芳賀 修一	今野 昭史	小野寺喜作