

# ころ柿

ころがき



アメ色の果肉は上品な甘さ

ころ柿は能登で古くから作られている干柿で、秋になると山里に散在する集落に赤い柿の実が吊され、心和ます能登の風物詩となっています。

志賀町名産のころ柿には、芯が小さく果肉が柔らかな品種の最勝（さいしょう）と平核無（ひらたねなし）を使用しており、ほのかな甘みと豊かな風味、優しい食感、アメ色の果肉にうっすら雪のように浮き出た天然の甘味成分が上品さを漂わせます。主に県内や関西地方に正月の高級贈答品として出荷されているほか、台湾など海外へも輸出されています。

志賀のころ柿の中でも、地域固有の柿である最勝については、伝統の技法による高い品質が認められ、「能登志賀ころ柿」として地理的表示保護制度（GI）にも登録されています。

**入手先** 道の駅「ころ柿の里」、農産物直売所等

JA志賀 ころ柿部会

羽咋郡志賀町末吉新保向1番地

TEL (0767)32-0102 URL <http://www.ja-shika.jp/>