



瑞穂市柿振興会女性部「柿りん」の皆さん



生産するのは、瑞穂市柿振興会女性部「柿りん」

ジャムが誕生したのは今から3年ほど前のこと。市内で生産される富有柿は、贈答品としても喜ばれる特産品です。しかし、小さな傷や樹の上でよく熟した柿は出荷に不向きなため、味に自信があっても出荷できせん。そこで柿振興会女性部「柿りん」の皆さんが、そつした柿をジャムにして有効利用することを思い立ちました。

生産するのは、瑞穂市柿振興会女性部「柿りん」

製造に当たっては、いろいろな試行錯誤を重ね、お客さんの声を聞きながら改良も加え、さらに販売店も自分たちの力で開拓する奮闘ぶり。こうした地道な努力が実を結び、ジャムの評判は上々。岐阜県の「飛騨美濃すくれもの」や岐阜県観光連盟の推奨土産品にも認定され、県内の販売店も増えてきました。

パン以外にも用途いろいろ。

富有柿のジャムはパンに塗るだけでなく、いろいろな料理に使えます。特に酸味のもとと相性がよく、料理の味の幅を広げてくれます。

柿ゼリー



柿寿し



柿ジュース



ヨーグルトとあえたり、肉料理のソースに使ったりと、いろいろな用途があります。



問い合わせ
瑞穂市柿振興会
女性部「柿りん」
(代表：高田里美)
☎3280-2328

この「富有柿のジャム」を地域の名物に。まず、私たちが積極的に使しましょう。

この「富有柿のジャム」を広めていくにあたり、まず地元の私たち誰もが知っているようにしておきたいものです。まだ食べたことがないかたは、ぜひ一度お試しください。



市内の学校給食では「岐阜の日」として、地元でとれた食材を多く使う日があります。ここでも富有柿のジャムは食材として使われ、子どもたちに親しまれています。

給食にも登場、食育にも貢献しています。

富有柿発祥の地、瑞穂市自慢の特産品です。



【販売所】JA ぎふおんさい広場真正店、JAぎふ巣南選果場、JAぎふ巣南支店など

柿りんの富有柿のジャム

岐阜県観光連盟 推奨土産品 認定

岐阜県 飛騨美濃 すぐれもの 認定

いまや岐阜県を代表する果物のひとつであり、全国各地で生産されている富有柿。その起源は、市内居倉で生まれた1本の原木から始まりました。この原木の流れを今に受け継ぐ瑞穂市の富有柿がジャムになり、評判となっています。



▲居倉にある富有柿の母木

ジャム自体は、富有柿本来の味わいを残しつつ、甘さ控えめのやさしい味です。おいしさの秘密は、100%瑞穂市柿振興会の富有柿、しかも従来の栽培より30%減農薬・減化学肥料の「きかクリーン農業」に登録した柿を使っていること。

原材料は富有柿、砂糖、レモンのみで、合成保存料・着色料等は一切使用していません。レモンも会員が栽培したものを使っているため、さわやかな食感を出しています。



▲このジャムを使った「柿りんパン」も販売されています。

甘さ控えめでなめらか、パンの味が引き立ちます。

