

えち ぜん がき 越前柿

あわら市の特産品

監修:酒井 敏雄 氏、山口 義雄 氏

(1) 剪定

葉が落ちた秋から冬の間は、柿の木も冬眠します。その間に、翌年の実が付く枝を残し、その枝に日光がよく当たるように、太陽を遮る枝を切り落とします。また、枝に養分が均等にいくように形を整えます。



(2) 摘蕾

春になると木に沢山の蕾ができます。このままにしておくと、実が小さく育ち、成長する途中で落ちてしまいます。そこで、実が大きくなる蕾を選び、その他の蕾を取り除きます。



(3) 消毒

葉や実が育ってくると、いろいろな虫がねらってきます。そこで、農薬をまいて、害虫から葉や実を守ります。葉は、実を大きくし、おいしくする重要な役割を果たすので大事にします。



(4) 草刈り

柿の木の下に生える草刈りも大切な作業です。草が伸びると、害虫がそこを隠れ家になります。そして、風通しが悪くなり、柿の木に細菌が付きやすくなります。草刈りは、柿の木が健康に生育するためにも、必要な作業です。



(5) 摘果

おいしく、綺麗な実を平均して育てるには、実の数を調整することが必要です。育ちの悪い実や集中してできている実を取り、全体が大きく育つようにします。



(6) 収穫

秋になり、柿が成熟し色付いてきました。それを見ながら、実に傷を付けないように1こずつ収穫します。色付きの遅いものは、次の収穫まで待ちます。



(7) 出荷検査

木から収穫された実は、大きさごとに分けられ、コンテナに入れて農協に納めます。そこで渋抜きをしてから市場に出荷されます。

