

蜂屋柿を使った柿チップ

秩父地域では蜂屋柿を使った「あんぼ柿」や「つるし柿」が特産品になっています。

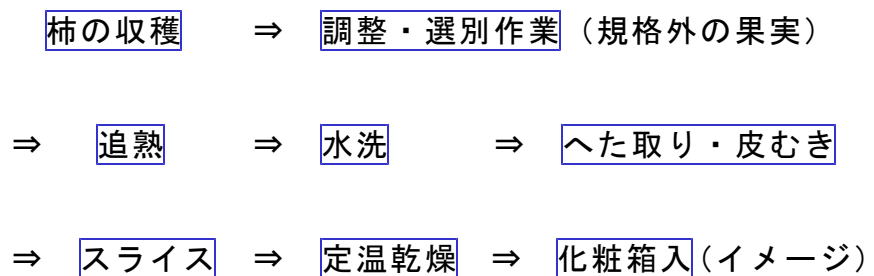
加工する前に、収穫した柿を1個ずつ選別しますが、大型果、小型果、変型果、変色果、傷果は規格外として使われません。規格外は年によっては20%~30%も発生するため、規格外を活用することが課題となっていました。

「柿チップ」は規格外の柿を加工し商品化したものです。水洗いした柿の皮をむき、1.0~1.5センチの厚さにスライスし、網棚に広げ乾燥します。乾燥機を使うと24時間で仕上げることができました。



蜂屋柿

加工の作業手順



柿チップ (切り方3種)



定温乾燥機で加工



商品 (イメージ)

製品化の経緯

生産者・行政・JA

特産品づくり



試験研究 (食品加工担当等)

既存品以外の加工品
簡易な加工方法
乾燥方法の実証
外皮の利用法



民間企業

包装資材
品質保持剤
保存試験



柿チップの製品化