

報道関係 各位

令和7年9月17日

西条柿のシーズン到来！！

～令和7年産島根西条柿「こづち」の出発式を開催します～

JAしまねは10月10日（金）、産地を代表して出雲地区本部平田柿選果場で令和7年産島根西条柿「こづち」の出発式を以下のとおり開催いたします。今年は春先の凍霜害や、夏の猛暑により栽培面で苦労はありましたが、10月3日に浜田市で、10月10日に出雲市で初選果を予定しております。島根県が誇る特産の「西条柿」が全国に向け出発しますので、ぜひご取材ください。

特徴

島根県全域で生産されており、独特の形状と滑らかな食感で糖度が高いのが特徴です。外観が砲弾状で四方に溝があり大国主命がもつ「打ち出の小槌」を連想させることから「こづち」の愛称で親しまれています。

県内栽培について

栽培面積：約92ha

生産者数：220人

2025年産出荷販売計画

出荷量：250t（前年実績対比95%） 出荷ピーク：10月下旬～11月上旬

販売金額：1億1,250万円（＃85%）

西条柿「こづち」について



【西条柿「こづち」出発式 開催概要】

1. 目的：令和7年産島根西条柿「こづち」のPR
2. 日時：令和7年10月10日（金）11：00～12：00
3. 場所：JAしまね出雲地区本部 平田柿選果場
出雲市上岡田町570-1
4. 参集範囲：島根県、出雲市、JAしまね、島根西条柿取扱対策委員、生産者
5. 開催内容あいさつ（主催者、来賓、産地代表）
 - （1）選果 選果開始 8：00～
 - （2）あいさつ（主催者、来賓、産地代表）11：00～

この件に関するお問い合わせは、
JAしまね 米穀園芸部園芸販売課
永瀬 まで TEL:0853-25-8697

島根の秋の味覚 「島根あんぽ」



島根県の秋の味覚を代表する「西条柿」を使った加工品「島根あんぽ」についてご紹介いたします。

初めに「島根あんぽ」の原料となる「西条柿」をご紹介いたします。「西条柿」は島根県全域で生産されており、島根の果実を代表する完全渋柿です。糖度は17度以上と非常に高く、外観が砲弾状で四方に溝があり、大國主命が持つ「打ち出の小槌」を連想させることから「こづち」の愛称で親しまれています。「島根あんぽ」はこの「西条柿」を半生状に乾燥させた干し柿です。

「島根あんぽ」は、JAしまねが加工・販売をしており、県全体で「西条柿」の生産拡大を目指そうと県統一ブランドとして2017年度に誕生しました。現在は、いわみ中央地区本部と出雲地区本部の合計2か所の加工場で製造しています。

県内の他、東京や大阪、広島方面など全国に向けて出荷しており、その食味の良さから毎年高い評価をいただいています。

パッケージは島根県観光キャラクター「しまねっこ」となっております。和菓子のような甘さとしっとりとした食感が楽しめて、日本茶はもちろんコーヒーや紅茶との相性も抜群です。

また、一般的な干し柿は変色を抑えるための硫黄燻蒸を施すことが多いですが、「島根あんぽ」はしていないのが特徴。そのため「西条柿」本来の味が味わえます。

10月中旬頃から加工を開始し、10月下旬頃には店頭に並ぶ予定です。お目にかかれた際はぜひ手にとってみてください。