

令和2年度		
氏名	ほしの 星野 ちょうたろう 長太郎	
生年月日	昭和24年生	
住所	群馬県みどり市	
品目	<p>あずまのあんぽ柿・ほし柿（あずまのあんぽがき・ほしがき）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 干し柿には水分含が多く硫黄燻蒸により鮮やかなオレンジ色のあんぽ柿と、より乾燥が進み、白い粉が吹いた干し柿（ころ柿）がある ・ 群馬県では旧勢多郡東村（現みどり市）が昭和60年に「柿の里づくり」を目指して苗木を配布し、生産組合での干し柿加工が本格化 ・ 主力品種は渋柿の「平核無」、「蜂屋」で、干し柿のほか樹上脱渋栽培も実施 	
技術	<p>緻密で丁寧な作業によるこだわりの「あんぽ柿・ほし柿」の生産販売</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 結果枝を付けたまま収穫し、平核無では手剥きするなど、丁寧に処理 ・ 衛生的な生産工程を確保し、硫黄燻蒸での殺菌と全量を部屋干し・通風乾燥で仕上げている ・ 仕上がり時の品質確保（糖度と硬さ）のため、手もみを2回、実施 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 退職後に組合に加入して干し柿生産を開始し、直販及び直売所で店頭販売 ・ 県内の干し柿生産農家からの相談に対応するほか、組合で干し柿加工に従事する6名のリーダーとして活動 ・ みどり市あずま小学校の干し柿作り体験の講師として5年前から指導を継続 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 干し柿の皮むき及びへたの作り方 ・ 燻蒸方法、干し方及び通風乾燥における注意点 ・ 仕上げ及び長期保存（真空パック包装） 	
受賞歴等		
主な役職	平成18年～ 東町柿生産組合 会計	
H P		



乾燥工程



干し柿（箱入り）



干し柿