



JAあいち三河×おかざき楽の湯



「筆柿フェア」で生産量全国一の特産品をPR!

食品ロス削減し、SDGs体現へ

JAあいち三河と岡崎市内にあるスーパー銭湯「おかざき楽の湯」は、「筆柿フェア」を10月26日から11月7日まで「おかざき楽の湯」で開催します。生産量全国一位を誇る幸田町の筆柿を使った様々な催しを行い、筆柿の魅力を発信します。

同フェアは「柿の日」である10月26日（全国果樹研究連合会のカキ部会が2005年に制定）にあわせてスタートし、初日限定で脱渋（柿の渋みを感じにくくする処理）した筆柿の詰め放題を実施します。このほか、11月7日までの期間中は、筆柿を風呂桶に入れて浮かべる「筆柿風呂」や「柿の葉塩サウナ」、「筆柿ジュレソフト」などを提供します。

<p>期間中全日開催</p> <p>風呂桶に入れて浮かべます。</p> <p>露天風呂</p> <p>筆柿風呂</p>	<p>期間中全日開催</p> <p>柿の葉塩設置します。</p> <p>スチーム塩サウナ</p> <p>柿の葉塩サウナ</p>	<p>期間中全日販売</p> <p>※画像はイメージです。 ※カップのみの提供となります。</p> <p>幸田町の筆柿ジュレ使用。</p> <p>筆柿ジュレソフト</p> <p>450円<small>（税込）</small></p> <p>食事処 楽然</p>	<p>10/26(土)限定開催</p> <p>無くなり次第終了です。</p> <p>筆柿詰め放題</p> <p>500円<small>（税込）</small></p> <p>お土産処</p>
---	---	--	---

★SDGsを意識したイベントです★

▲イメージ写真（楽の湯より提供）

筆柿は“不完全甘柿”の性質を持ち1本の木に甘柿と渋柿の両方が実るため、渋柿判定となったものは5日間かけて脱渋します。収穫から時間が経つと、味は変わらないものの果実が傷んでしまうため、脱渋柿の出荷終盤には1日の選果の3～4割が出荷できません。このため、今回の「筆柿フェア」では傷んでしまっても出荷できない筆柿や、普段は出荷しない葉を銭湯で活用することで、廃棄ロス削減に繋がります。

取材対応について

日時：10月26日（土）AM7時00分～9時00分

場所：おかざき楽の湯（岡崎市庄司田1丁目14-14）

※取材にお越しいただける際は、事前にご連絡ください



<問い合わせ> JAあいち三河 総合企画部 企画広報課（担当：岡田）

TEL：0564-55-3034 FAX：0564-55-2950 E-mail：kouhou@ja-aichimikawa.or.jp

※この情報は、JAグループ愛知記者会においてプレスリリースしています。

※おかざき楽の湯より同内容の資料を報道機関様へ発表させていただきます。ご承知おきください。