

祇園坊柿

安芸太田の人気のお土産は、町の近くの山で育った柿です。この祇園坊柿はその大きさと、桃のように果実の中央にはっきりとした線が入っていることで識別できます。果実の先端はわずかに尖っており、果肉は豊かでジューシーです。祇園坊の99%は種なしです。祇園坊は渋い柿で、生で食べると辛口の味がします。乾燥させたりアルコールに浸すなど、さまざまな方法で加工されて甘くなります。現在、安芸太田は日本で最も多くの祇園坊柿を生産しています。

祇園坊柿は通常、乾燥して（干し柿）そのまま、あるいはチーズとワインと一緒に食べます。干し柿は、細長くカットしたもの、半乾きのもの、ホワイトチョコレートで覆われたものなどが販売されています。祇園坊は10月中旬から11月中旬まで収穫され、収穫直後に乾燥工程が始まります。店頭に並ぶのは11月以降となります。