

祇園坊柿

安藝太田最具人氣的特產是在市區附近山上栽培的柿子。這種名為「祇園坊柿」的品種有兩大特徵：一是形狀較大；其次是如桃子一般，果實中央有著清晰的稜線。果實前端微尖，果肉豐美多汁。99%的祇園坊柿無核，屬於澀柿子，因而生吃時帶有澀味。可透過乾燥或泡酒等多種方法加工變甜。如今，安藝太田是日本祇園坊柿的最大產地。

祇園坊柿通常被曬乾加工成柿餅，可直接品嚐或是搭配起司與葡萄酒享用。柿餅商品的種類豐富——切成細長形狀的、半幹的；亦或是包裹白巧克力製成甜點。祇園坊柿從10月中旬至11月中旬開始採收，其後隨即進行乾燥加工，約要等到11月以後才會出現在市面上。