

祇园坊柿

安艺太田最具人气的特产是在城市附近的山上栽培的柿子。这种名为“祇园坊柿”的品种有两大特征：首先是果粒大；其次是如桃子一般，果实中央有着清晰的棱线。果实前端微尖，果肉丰美多汁。99%的祇园坊柿无核，属于涩柿子，因而生吃时带有涩味。可通过干燥或泡酒等多种方法加工变甜。如今，安艺太田是日本祇园坊柿的最大产地。

祇园坊柿通常被干燥加工成柿饼，直接品尝或是搭配奶酪与葡萄酒享用。柿饼商品的种类丰富——切成细长形状的、半干的；亦或是涂抹白巧克力制成甜点。祇园坊柿从 10 月中旬至 11 月中旬开始采摘，随即进行干燥加工，正式出现在市面则需候至 11 月之后。