

17 柿博物館

—日本一の柿の産地、それが五條市です—

お手紙拝見しました。秋の体育大会、100m 走で1等とのこと、良かったですね。おめでとう。

スポーツの秋、文化の秋、芸術の秋はいいんだけど、体重が増えそうで食欲の秋が困るんだという話、浩子さんは心配ないと思います。ちょっと気にし過ぎでしょう。

それより、私のほうは運動不足がたたって、また増え気味、これは駄目です。そんな秋なのに、出かけたのが食べ物に関係のある博物館、柿博物館です。



奈良県を縦断する国道 168 号線を左に折れ、柿畑の中を上って行くと、高さが 8.7m、直径が 18.2m というオレンジ色の大きな建物が現れました。まるで巨大な柿です。これが奈良県果樹振興センターの施設の1つ、柿博物館で、円形の館内に柿に関するいろいろな物が展示されています。以下は、そこで学んだことです。

1 柿は縄文時代の遺跡からも発掘されます。弥生時代には栽培あるいはそれに近い状況でした。奈良時代には商品として売られていましたが、それは渋柿でした。その後、大和の国は柿の産地として知られるようになり、江戸時代には「御所」という品種の甘柿が全国に広がりました。今、五條市は日本一の柿の産地です。

2 柿の学名は「ディオピロス カキ」で、「カキ」という和名が含まれています。学名が「ニッポニア ニッポン」と「日本」が含まれ

ている「トキ」と同様、日本との関係が深いのです。

3 柿は食べるだけではなく、渋柿からとった柿渋は染め物や塗料に使われ、透明なお酒をつくることにも役立っています。

大きなスクリーンに投影される映像で、柿の歴史や食べ方、使われ方などを勉強したあと、柿に関するクイズに挑戦しました。これには、「『柿くへば 鐘が鳴るなり 法隆寺』の句の作者は誰ですか」といった問題がありました。そう、正岡子規ですね。正岡子規は柿が大好きだったそうで、明治28年の10月26日からの奈良旅行のとき、この句を詠んでいます。そこで西吉野町で柿づくりをしている方が、「10月26日を柿の日に」と提案、日本記念日協会の承認を得たそうです。

ちょうど柿が収穫の季節を迎えています。秋の紅葉を楽しみ、柿博物館で勉強し、柿の葉寿司をほおぼり、デザートにビタミンが豊富な柿を食べる旅なんてどうですか。ただし、月曜休館なので、お父さんの店の休業日が月曜以外になる日ということになりますね。うまく調整できることを祈ります。

追伸 大正8年、お米が60kgで15円だった頃、奈良県産の柿は10kgで25円もしたそうです。今だと1個でいくらということになるのでしょうか。
(やまと・平成19年11月号所載)

スポットの案内

果樹振興センターは奈良県の施設で、五條市西吉野町湯塩 1345 にあり、電話は0747-24-0061です。

最寄り駅はJR五條駅ですが、定期バスは運行されていません。開館時間は9:00~16:30、休館日は月曜日(祝日の場合は火曜日)で、入館は無料です。

理科のワンポイント「柿の渋」

秋に採れるあの甘い柿も緑色をしている頃はとても渋い味をしています。柿の渋味は可溶性タンニンです。でも、柿が成熟してくるとこれが不溶性になり、溶けないから舌には感じなくなるのです。甘柿にはゴマと呼ばれる黒い斑点が見られることがありますが、これはタンニンが不溶性になった後、酸化したものです。

でも、渋柿は成熟しても不溶性のタンニンに変わらないので、実がくずれるくらい放置しないと渋いままです。ですから、食べるためには渋抜きをしなければなりません。

渋抜きには、二酸化炭素やアルコールを使う方法があります。これらを加えて密閉しておく、酸素不足で呼吸できなくなり、その影響で、可溶性タンニンが不溶性のものに変化し、渋くなくなります。

もう1つは吊るし柿にする方法です。渋柿の皮をむいてひもで結んで吊り下げたり、串に刺して干しておくのです。すると、乾燥したためにタンニンが不溶性に変わり、渋くなくなるのです。もともと渋柿のほうが甘味が多いので、吊るし柿のほうが甘いと言われています。

一方、青い渋柿を砕いてしぼりとった汁を数年間発酵させると柿渋ができます。これは水中で用いる魚網や釣り糸が腐るのを防ぎ強くするために使われています。また、紙に塗って乾燥させると硬く丈夫になるため、うちわや傘、染色の型紙などを作るのにも重要です。また、タンニンが水溶性タンパク質と結合して沈殿する性質は清酒のにごりを取る清澄剤としても利用されています。

