

柿の豆知識

PDF版



奈良県五條市

カキの豆知識 (PDF 版)

<目次>

●日本一の柿のまち～五條市～

- 【1】カキの原産地は？ カキの仲間の植物
- 【2】柿の種類（品種）はどのくらいあるの？
- 【3】甘い柿は日本特産！？
- 【4】「甘柿」と「渋柿」があるのは、なぜ？
- 【5】「渋柿」を甘くできるか?! 脱渋の知恵
- 【6】カキは英語でなんて呼ぶ？
- 【7】カキは「神様のたべもの」ってホント?!
- 【8】10月26日は「カキの記念日」
- 【9】カキは風邪、二日酔いの妙薬って、ホント？
- 【10】干し柿の白い粉は何？
- 【11】柿の関わる物語や言い伝えなど
- 【12】柿のこと、いろいろ学べる施設はあるの？



美味しい柿をどうぞ！

奈良県五條市のマスコットキャラクター「ゴーカスター」

左から、カッキー・星博士・ゴーちゃんです

●日本一の柿のまち～五條市～

日本が誇る秋の味覚、カキ（柿）。

カキノキは日本でも古くから栽培され、多くの品種が見つけれられて現在にいたります。果実を食べるだけでなく、柿の葉の利用や柿渋の利用、材木の利用などが行われています。

奈良県の南西部に位置する五條市は、西吉野地域を中心に広大なカキの果樹園が広がる全国有数の柿の産地です。



秋の澄んだ空に、枝いっぱいに橙赤色のカキの実がなっている風景は、日本の秋を感じられる原風景のひとつでしょう。五條市ではこんな風景を各所で見ていただくことができます。

カキは、数ある果実の中でもビタミンやカロチンなどを多く含む栄養豊富な食べ物です。季節の味覚として、ぜひ五條市のカキをご賞味ください。

カキの豆知識（PDF版）は、五條市ホームページで公開している内容をまとめたものです。

この豆知識を知れば、あなたも立派な「カキ博士」です。

【1】カキの原産地は？ カキの仲間の植物

最近の研究では、中国原産と考えられています。日本には奈良時代のころ、中国から入ってきたという説が有力です。カキの仲間は約 500 種もあって、その多くは世界の熱帯地域に分布していますが、温帯地域に分布する種類は多くはないようです。日本にはカキノキ科カキノキ属の植物が 7 種あるそうです。

日本に自生するカキの仲間の植物（学名では、*Diosphyros* 属の植物）は、以下の 7 種とされています。果樹として栽培される柿の多くは、カキノキを品種改良したものです。

カキノキ	<i>Diosphyros kaki</i> (野生のものをヤマガキとも呼ぶ)
マメガキ	<i>Diosphyros lotus</i>
リュウキュウマメガキ	<i>Diosphyros japonica</i>
リュウキュウガキ	<i>Diosphyros maritima</i>
トキワガキ	<i>Diosphyros morrisiana</i>
ヤエヤマコクタン	<i>Diosphyros ferrea</i> var. <i>buxifolia</i>
ヤワラケガキ	<i>Diosphyros eriantha</i>

堅い材質で知られる黒檀（こくたん、学名：*Diospyros ebenum*）もカキノキの仲間の木材を利用したものなんですね。

【2】柿の種類（品種）はどのくらいあるの？

野生のカキノキ（ヤマガキ）が品種改良されて、徐々に品種が増え、江戸時代末期には 200 品種以上あったと記録されています。品種改良される以前の柿は実が小さく、升目で量っていたとか……。その後も全国各地で新しい品種が増え、昭和初期には 800 以上の品種があったと推定されています。



非常に品種が豊富な柿は、日本を代表する果物のひとつと言えるでしょう。決して一言で片付けられない「由緒あるフルーツ」なんですね。日本では、1905 年の果実生産量から記録が残っているようですが、なんとこの当時の果実総生産量 38 万トンの内、じつに 42% がカキだったそうです。

【3】甘い柿は日本特産！？

中国や韓国の柿のほとんどは渋柿で、それが本来のカキノキの姿のようです。

日本に甘柿があるのは、長い年月をかけてカキノキを選抜してきたからです。

渋みのない甘柿は、日本固有ともいわれ、13 世紀ごろに出現した品種とされます。



【4】「甘柿」と「渋柿」があるのは、なぜ？

カキの渋味の原因は、果肉に水溶性のタンニンが含まれるためです。

じつは、甘柿にもタンニンが含まれているのですが、果実が成長するにつれて果肉からアルコールなどの揮発性物質が発生し、これによってタンニンを含む細胞が凝固、収縮、または褐変することで、タンニンが水に溶けなくなるために渋味を感じなくなるのです。甘柿の果肉には、褐色の「ごま」と呼ばれる斑点模様が見られるのは、タンニンを含む細胞が褐変しているためです。

渋柿には、この揮発性物質があまり発生しないため、渋く感じられますが、「渋抜き」処理をすることで、甘い柿にすることができます。

【5】「渋柿」を甘くできるか?! 脱渋の知恵

渋柿の「渋抜き」をするいろいろな方法が知られています。

いくつかの方法をご紹介しますが、柿の種類（品種）や気温によっては、渋みが残ることがあるので、ご了承ください。

大量の柿を渋抜きするには「アルコール脱渋」のほかに「炭酸ガス脱渋」という方法も行われています。

・焼酎を用いる方法(樽抜き)

へた部分を焼酎に浸した後、新聞紙で包み、2重にしたビニル袋に入れて密閉します。5~6日で渋みが抜けて甘くなります。

・湯に浮かべる方法(湯抜き)

42度の湯に24時間浮かべておくと渋が抜けます。入浴後の残り湯に浮かせることを数日繰り返すと同様の効果があるようです。

・エチレングスを用いる方法

果実を熟させる植物ホルモンのエチレンを利用する方法。エチレングスを出しやすいリンゴやバナナ、キウイなどと渋柿と一緒にビニル袋に入れて密封し、数日置くと渋が抜けるそうです。



・冷凍法

渋柿を約1ヵ月冷凍すると、渋が抜けるそうです。半解凍のシャーベット状態で食べると美味しい。また、ヨーグルトと和えても Good。

・ドライアイスを用いる方法

ドライアイスが気化した二酸化炭素を利用する方法。密閉容器に柿の実とドライアイスを入れて保管しますが、ドライアイスが実に直接ふれないように注意します。柿の実1kgあたり、20gのドライアイスが目安。

・干してドライフルーツにする方法

皮をむき、ひもでくくって、風通しの良い軒下などで、1ヵ月くらい陰干しします。渋も抜け、糖度も増して、独特の風味の「干し柿」に仕上がります。

<参考文献・Web サイト>

月刊 かがくのとも 356号 (1998年11月号) 「かき」 福音館書店
奈良県農業総合センター、みどりのミニ百科集 ←カキの情報も豊富です！

<http://www.pref.nara.jp/nogyos/nousou/midori-mini/index-midorimini.htm>

ウィキペディア>カキ (植物)

http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%82%AD_%28%E6%A4%8D%E7%89%A9%29

ウィキペディア>干し柿

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%B9%B2%E3%81%97%E6%9F%BF>

【6】カキは英語でなんて呼ぶ？

英語でカキは、Persimmon (パーシモン) です。

Japanese Persimmon と呼ぶこともあるそうです。

フランスなどでは、Kaki とそのまま日本語が使われることもあるようです。

【7】カキは「神様のたべもの」ってホント？！

カキノキの学名は、ディオスピロス・カキ (*Diospyros kaki*) と言います。

「Dios=神」「pyros=穀物」で、まさに「神のたべもの」という意味で、美味な果実をたたえて付けられた名なのだそうです。

もちろん種小名に付けられた「kaki」の名は、日本語の「かき」が由来です。



【8】10月26日は「カキの記念日」

♪～子規さんが「柿食えば鐘が鳴るの」と詠んだから、10月26日は「カキの記念日」～♪

10月26日は「柿の日」とされています。

名句「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」。

正岡子規がこの句を詠んだのは、明治28（1895）年10月26日からの奈良旅行の際とされています。その日にちなんで、全国果樹研究連合会カキ部会が2005年に制定したものです。日本記念日協会の認定も受けています。

<参考サイト>

日本記念日協会「今日の記念日」

<http://www.kinenbi.gr.jp/>



法隆寺

【9】カキは風邪、二日酔いの妙薬って、ホント？

「秋に柿を食べると風邪をひかない」とか「柿は二日酔いの妙薬」っていうけれど・・・ホント？

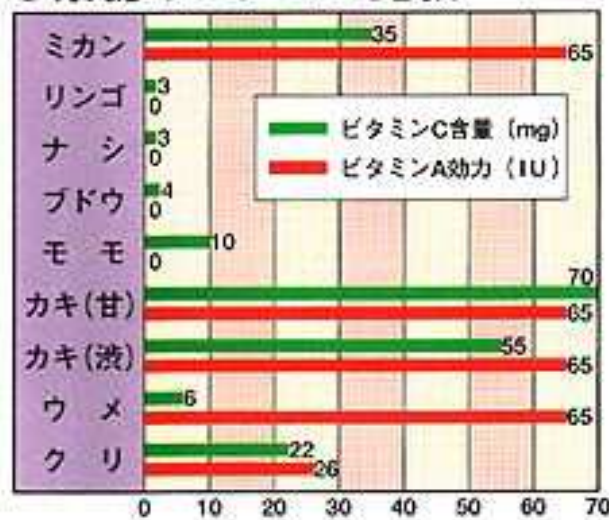
これは、あながち迷信とはいえません。

果物ですが、緑黄色野菜並の高栄養を誇るカキには、ビタミンや現代人に不足しがちなカロチンが豊富に含まれています。

例えば、風邪に対する抵抗力をつけ、アルコールの分解を助けるビタミンCは、緑茶の3～4倍、みかんの2倍もあります。また、高血圧に有効ともいわれます。

昔からの生活の知恵には、そんな根拠があったわけですね。

●果物のビタミン比較



【10】 干し柿の白い粉は何？

渋柿の皮をむいて日に干したものが「干し柿」です。

縄や糸につるして干したものを「つるし柿」、竹や木の串にさして干したものを「串柿」と呼び分けることもあります。

干し柿の表面を白い粉が覆うのは、乾燥させたことによって糖分がしみ出たからです。

粉が多いほど、糖度が高いということになります。干すことでタンニン細胞が変化し渋味が押さえられ、糖分濃度が増すので、古くから甘味食品として重宝されたようです。

独特の甘味は、そのまま食べても、料理の隠し味としても価値がありますね。



手間と時間がかかる「つるし柿」作り

【11】柿の関わる物語や言い伝えなど

万葉歌人の柿本人麻呂は、柿から現れた神童という伝説が残されています。

その他、柿に関連した昔話が地方で語り継がれており、柿は天界と下界をつなぐような存在であったと考えられてきたようです。

「さるかに合戦」も有名ですよ。



【12】柿のこと、いろいろ学べる施設はあるの？

あります！ その名もずばり「柿博物館」。

カキのことならなんでもわかる博物館です。柿畑が広がる丘陵地に、よつきりと現れた高さ8.7m、直径18.2mの巨大な柿の実型のドーム状の建物です。館内には50人が座れるイス席があり、カキをテーマにしたクイズにチャレンジできるほか、レーザーディスクやコンピューターを駆使した映像を60型の大型テレビ画面2台で鑑賞できます。カキ栽培の歴史や食べ方、使われ方など、身近なカキに隠れた意外な情報を迫力画面で楽しみながら知ってもらえます。そのほか、カキノキから生まれる加工品など、幅広い展示が行われています。



柿博物館の外観

詳しくは、奈良県果樹振興センターのホームページをご覧ください。

<http://www.pref.nara.jp/nogyos/nousou/fruit/index.html>



柿の豆知識、いかがでしたか？
秋の味覚「柿」のこと、少し詳しくなれましたね。
これであなたも「柿博士」です。

さらに詳しく調べたい場合は、
以下のサイトや文献も参照してください。

▼フリー百科事典『ウィキペディア』>カキ（植物）
<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9F%BF>

▼奈良県果樹振興センター>柿博物館
<http://www.pref.nara.jp/nogyos/nousou/fruit/index.html>

<参考文献>

「週間朝日百科 植物の世界 62」朝日新聞社
「牧野日本植物図鑑」北隆館
「樹に咲く花」山と溪谷社
「世界有用植物事典」平凡社
「月刊 かがくのとも 356号（1998年11月号）かき」福音館書店
ほか

以上。