

にしっこ 西っ子のみなさんへ 49

10月5日

みなさんは食べ飽きたというかもしれませんが、柿の収穫時期となりました。道端の無人販売で売っていたので、買ってしまいました。

柿は東アジア原産の植物で、日本では8世紀ごろから食されていた記録が残っています。柿の学名は「Diospyros kaki (ディオスピロス・カキ)」で、日本語がそのまま学名になっています。意味は「神様の食べ物」で、β-カロテンやビタミンCが豊富に含まれ、柿1個食べれば、1日の必要量を摂取することができます。そして、なんと柿は国果(国の果物)なのだそうです。



柿の原種は渋柿です。柿の品種は1000種類ぐらいありますが、その中で甘柿なのは30種類ぐらいしかありません。中でも「富有(ふゆう)」は、甘柿として最も多く生産されています。丸みのある形をしており、果皮にはツヤのあり橙紅色で、甘味が強くサクサクとした食感が特徴です。

富有柿の母木が瑞穂市居倉にあり、瑞穂市が富有柿発祥の地になっていることは、皆さんもよく知っていることだと思います。

甘柿と言えど、熟す前の柿には「渋」があります。赤く熟しはじめると徐々に渋が抜けて甘くなります。「渋」の正体は「タンニン」という水に溶けやすい物質です。柿を食べるとタンニンが舌の上で唾液に溶けるため渋く感じます。

しかし、このタンニンを水に溶けない物質に変えてしまうと、普通の果物のように甘い食べ物となります。

渋柿は渋を抜く方法が考えられ、食べられてきました。昔から行われているのが「干し柿」にする方法です。岐阜では「蜂屋柿」という渋柿を干し柿にしたものが、高級贈答品としてデパートなどで売られたりもしています。



この他にも「アルコールによる渋抜き」「ドライアイスによる渋抜き」「お湯に何度か浸す渋抜き」方法などがあります。

柿にアルコールを吸収させると、タンニンとアセトアルデヒドという物質がくっついて水に溶けなくなります。柿とドライアイスを袋に入れて封をすると、ドライアイスが二酸化炭素となり、柿が呼吸できなくなります。すると、柿の中でアセトアルデヒドができ、これがタンニンと結合し、水に溶けなくなります。

ところで、柿畑をよく観察すると、数本だけ種類の異なる柿の木が植えてあることに気がきます。柿は他花受粉しないと、熟す前に実が落ちてしまいます。従って、種類の違う柿の木を植えて、この柿の木の花粉が、富有柿の花のめしべについて受粉するようにしています。

