

甘柿と渋柿

柿が美味しい季節になってきました。今回は柿に関する豆知識をまとめてみました。
写真は、ホワイトリカーで渋抜きをした渋柿（神奈川県産）。大変甘い柿になりました。



1. 柿の由来は、日本を含む東アジア

柿の学名は *Diospyros kaki*。もともと東アジアが原産で、日本で品種改良されたものが、欧米にも広がったというのが通説です。Kaki という呼び名のままで通じる国もある位ですので、日本が誇る果物の一つと言っても差支えがないでしょう。日本国内では、和歌山県、奈良県、福岡県、岐阜県、愛知県などが、生産量の多い県として挙げられます。

日本の品種登録データベースを調べますと、現時点で約70件の品種がヒットします。

2. 甘柿と渋柿

柿には、甘柿と渋柿があることはよく知られたところですが、甘柿は、渋柿の突然変異であり、人が選抜し育成してきたものです。柿が後からもちこまれた欧米では、もっぱら甘柿の品種がほとんどのようですが、日本では、渋柿の種類の方が圧倒的に多数を占めていると言われています。例えば、平核無し（ひらたねなし）柿などは、市場にも多く流通し、よく知られた渋柿の一例です。もちろん、渋抜き後のものが市場には出回っています。

渋柿も完熟すれば渋みは感じなくなります。果実が若い間は、渋みを帯びることで鳥や動物の食害を防ぎ、完熟すれば、鳥や動物に食されて、種子が遠方まで運ばれます。

3. 柿の渋抜き

渋柿の渋みは、カキタンニンという水溶性の成分が原因です。渋抜きの方法はいくつも開発されているようですが、いずれも基本的には、アセトアルデヒドとカキタンニンを反応させて、カキタンニンを水に不溶の成分に変えるプロセスを利用しているようです。

高濃度のエタノール（ホワイトリカーなど）を用いた渋抜きは、家でもできる大変簡単な方法です。収穫した渋柿のヘタを少しホワイトリカーに浸し、後は、ビニール袋の中に閉じ込めて、数日ほど待つだけ。未だ少々緑の部分が残る状態で収穫した果実でも、良い具合に渋抜きをすることができます。

渋みがある点以外では、渋柿の方が甘柿より優れた形質を持っている場合も多いそうで、渋柿を絶品の柿に変えうる、この渋抜きの技は、昔の人の知恵の賜物だと実感します。

以 上