

東北地方における渋ガキの伝統的な脱渋法と利用法の事例

平 智・玉木 聡一
山形大学農学部 997-8555 鶴岡市若葉町

Traditional Methods for Removing Astringency and Utilization of Persimmon Fruit in the Tohoku District of Japan

Satoshi TAIRA and So-ichi TAMAKI
Faculty of Agriculture, Yamagata University, Tsuruoka, Yamagata 997-8555

Summary

To discover the traditional methods for removing astringency and the utilization of persimmon fruit in the Tohoku district of Japan, a questionnaire and verbal survey were carried out. The questionnaires were sent to experimental stations for agriculture and horticulture, extension centers for agriculture, and agricultural cooperative associations (244 in total). The rate of return of questionnaires was 50%. For some replies, telephone contact was made to find out further information. There are several traditional methods for removing astringency such as fumigating fruit with wood smoke, sealing up the fruit with apples, and dipping in salt water. Most of these methods are performed on fruits of native cultivars. The traditional uses for persimmon fruit collected in this survey are: using fruit broken into pieces as a medium, using peel as an additive in the medium for making pickles and brewing persimmon vinegar. These traditional methods for removing astringency and fruit utilization may disappear with our decreasing activity in growing and using native cultivars of persimmon.

Key Words: fruit utilization, persimmon, removal of astringency, traditional method

はじめに

カキは私たち日本人が最も親しんできた果樹のひとつで、全国各地に多数の在来品種が存在する(傍島, 1980; 平, 2001a; 山田, 1996)。それらの多くは渋ガキであるため、食用とするには何らかの方法で脱渋する必要がある(北川, 1970)。現在一般的に用いられている脱渋法は、炭酸ガス脱渋、アルコール脱渋およびはく皮乾燥脱渋(干し柿)であるが(平, 1995)、各地域で古くから伝統的に行われてきた脱渋法も少なくないと推察される。また、カキは典型的な多面的利用植物であり(平, 1999; 2001a)、果実を生食する以外の伝統的な利用法にも注目する必要がある。

カキに関する民俗植物学的研究としては、これまでに、今井(1990)のカキ渋に関する調査研究や傍島(1980)の調理法に関する記載などがあるが、伝統的な脱渋法や利用法に関して、人との関わりから見た文献資料はほとんど認められない。

本報告は、私たち日本人と身近な植物との関わりのある方を渋ガキの脱渋法や利用法という視点から考察する手始めとして、東北地方を対象に実施した調査から得ら

2002年1月10日受付。2002年3月7日受理。

れた事例をまとめたものである。

調査の方法

1. アンケート調査

2000年8月中旬に東北地方6県の農業関係の試験場(35か所)、農業改良普及センター(70か所)および農業協同組合(139か所)の計244機関を対象にアンケート調査を行った。

アンケート調査の主な内容は、①各地域にあるカキの存在形態と品種名ならびに果実の甘渋性、②各地域で行われている(あるいは行われていた)伝統的な脱渋法や利用法の内容と歴史およびその対象品種、③②の脱渋法や利用法に詳しい方の連絡先などである。

アンケートは、既報(平, 2001b)にならって調査用紙と切手を貼った返信用封筒を同封して各機関に郵送し、同年9月15日を締切りとして回答を依頼した。

2. 聞き取り調査

アンケート調査の結果のうち、さらに詳しい情報を得ることが望ましいと判断された15件について、電話による聞き取り調査を実施した。

その際、脱渋法や利用法の詳細を確かめるとともに、

それらの歴史的背景や現存の有無について再確認した。

調査の結果と考察

アンケートの回収率は50%であった。以下の記述は、アンケート調査と聞き取り調査の両方に基づいている。

1. 伝統的な脱渋法の事例

現在渋ガキの脱渋法として一般的に用いられている方法を除いて、今回の調査で収集された伝統的な脱渋法の事例であると判断されるものを第1図に示した。

これらは、①煙を利用する方法、②水（塩水や湯を含む）や泥を利用する方法、③リンゴと密封するなど何らかの形で果実の追熟を促進する方法および④それらの組み合わせやその他の方法の4つのグループに分類できると考えられた。

これらのうち、岩手県釜石市甲子町に現存するくん煙処理による脱渋法は、とりわけユニークな方法とされたので現地調査も実施した。この方法は、同地方に在来の渋ガキである‘小枝柿’の果実を自宅の庭先にある野菜貯蔵用の室の中で1週間程煙でいぶして脱渋する方法である（第2図）。脱渋処理後の果実は完熟トマトのように濃紅色となり、“甲子柿”として特産品化されている。

また、青森県では果実を塩水に1か月程漬けて脱渋したり、塩そのものに埋める事例も収集された。宮城県の一部の地域では、過去に水田の土の中に果実を埋める（泥に漬ける）方法も行われていたらしい。

このような伝統的な脱渋法は、その地方に分布する在

来品種を対象として行われている（あるいはいた）場合が多いと推察されることから、在来品種の栽培を通じて、その地域の人々とカキとの密接な関わりあいのもとに長い間伝承されてきたものと考えられる。

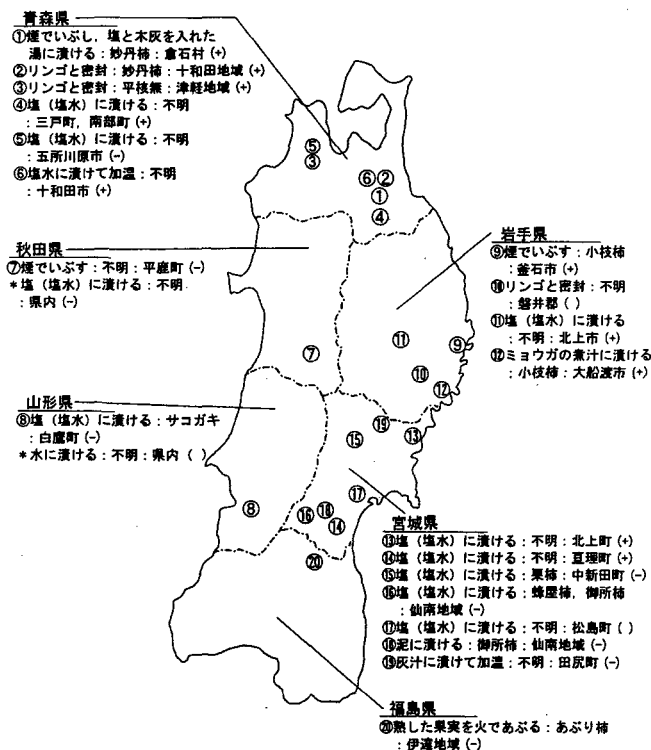
また、青森県や岩手県のようなリンゴの主産県では、渋ガキの脱渋にリンゴが利用される事例が多いことも、人と身近な果実との関わり方の深さを示す典型的な事例といえよう。

2. 伝統的な利用法の事例

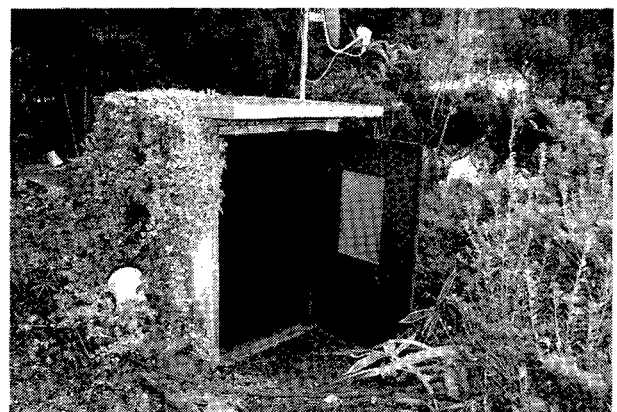
伝統的なカキの利用法の事例として、漬物への利用とカキ酢の製造が回答された。

漬物への利用の事例として、秋田県角館市にみられる“柿漬け大根”は、渋ガキをそのまま砕いて漬床とし、ダイコンをまるごと漬け込むというユニークなものである（第3図）。カキの渋味がダイコンに移るのではと懸念されるが、果実を臼でざくざくと砕く程度なので、漬床として使用しているうちに自然に脱渋する。約2か月の漬け込みが終わるころには漬床は渋くなくなっている。このほか、果皮（干し柿を製造するとき廃棄物として出る）のみを風味付けや甘み付けのために漬床に加える事例もみられた。

カキはわが国では古くから、交通の不便な山間地域などで冬場の甘味源として最も重要な食材であったとされるが（今井，1990），一方で採り余した果実や廃棄して



第1図. アンケートおよび聞き取り調査によって収集された東北地方にみられるカキの伝統的な脱渋法の事例と対象品種ならびにそれらの分布。



第2図. くん煙処理による渋ガキの脱渋の事例（“^{かっし}甲子柿”，岩手県釜石市）。
上：新聞紙を敷いたダンボール箱に果実を入れ、煙でいぶす。
下：家庭の庭先にあるくん煙処理を行う室。



第3図. 渋ガキ果実を砕いて漬物の漬床に利用する事例
（“柿漬け大根”，秋田県角館市）。

もよいと考えられる果皮がきわめて巧みに漬物の製造に利用されている事実は、カキと人との密接な関わりあいが生んだ豊かな生活の知恵といえるだろう。

3. 伝統的脱渋法や利用法の将来

今回の調査で収集されたカキの伝統的な脱渋法や利用法の事例は、私たち日本人とカキとの長くて深い関わり合いの結果として存在するものであると思われた。

それらの多くが、その地域にある在来品種と深く結びついているとすれば、在来品種の減少や栽培の放棄にもなって衰退していきやすい可能性が高い。伝統的で、かつ豊かな食文化を具体的に表現するものとして長く記録にとどめておくためにも、日本全国を対象としたさらに詳しい調査を急ぐ必要があると考えられる。

ま と め

東北地方6県を対象地域として、渋ガキの伝統的な脱渋法と利用法の事例を収集する目的で、アンケートならびに聞き取り調査を行った。

アンケート調査は、各県の農業試験場、農業改良普及センターおよび農業協同組合の計244機関を対象として実施し、50%の回収率を得た。回答のうちの一部については、電話による聞き取り調査によってさらに詳しい情報を得た。

渋ガキの伝統的な脱渋法の事例として、果実を①煙でいぶす、②リンゴ果実といっしょに密封する、③塩水につけるなどの方法が収集された。また、これらの多くはその地方の在来品種を対象としていると推察された。

カキの伝統的な利用法としては、果実を漬物の漬床にしたり、果皮を漬床に入れたりする事例やカキ酢の製造などがみられた。

これらの伝統的な脱渋法や利用法は、在来品種の減少あるいは衰退とともに消滅する可能性が高いと思われる。

謝 辞

本報告のアンケート調査および聞き取り調査の実施にあたって、東北地方各県の農業（園芸）試験場ならびに農業改良普及センターの関係者各位のご協力を得ました。ここに記して感謝の意を表します。

引用文献

- 北川博敏. 1970. カキの栽培と利用. p.182-238. 養賢堂. 東京.
- 今井敬潤. 1990. 柿の民族誌. p.83-254. 現代創造社. 大阪.
- 傍島善次. 1980. 柿と人生. p.158-168. 明玄書房. 東京.
- 平 智. 1995. 山形県庄内地方におけるカキ‘平核無’果実の産地脱渋の取り組み. 農業および園芸. 70: 1295-1299.
- 平 智. 1999. 伝統的食文化としてのカキ（柿）の多面的利用に関する調査研究. 浦上財団研究報告書. 7:1-17.
- 平 智. 2001a. カキ. 食品加工総覧〈素材編〉第11巻. 農山漁村文化協会. pp.165-174, 177-178, 179-182.
- 平 智. 2001b. 鶴岡（山形県）と弘前（青森県）における市民の果物観の比較調査—カキに対する意識を中心にして—. 人間・植物関係学会雑誌. 1:6-9.
- 山田昌彦. 1996. カキ. 日本人が作り出した動植物委員会編. 日本人が作り出した動植物. 裳華房. 東京.