

くすくすめりだより

第三十七号
夕日に染まる秋の味覚柿

秋の果物と言えばぶどう、梨、いちじく、栗……。たくさん種類はありますが、中でもそれほど手間をかけずに収穫ができる柿は、ちょっと庭に余裕があるお宅なら、気軽に育てられる果物ではないでしょうか。

柿と言えば『富有柿』や『次郎柿』といった甘柿が有名ですが、1本の木で甘い実と渋い実の両方がなる不完全甘柿である『筆柿』や、渋抜きによって甘い柿に加工する『平核無(ひらたねなし)柿』など、種類は実に様々です。食感も甘柿は若いうちはカリツとし、熟すとスプーンですくえるようなトロトロ加減になりますし、渋抜き柿は比較的柔らかめな歯触りとなっています。硬いのとやわらかいのとどちらがいいかは、意見が真っ二つに割れることもしばしばです。

さて、ここで出てきた渋抜きとは、いったいどういう仕組みなのでしょう。柿の渋みはタンニンという成分が原因ですが、タンニンにアセトアルデヒドという成分が結合されると渋みを感じなくなります。アセトアルデヒドは柿を酸欠状態にしたり、アルコールの作用によって発生します。市販のものは専用の部屋に柿を入れ、炭酸ガスを充填して渋を抜くようです。家庭で炭酸ガスを用いて渋抜きをする場合は、ビニール袋の中に柿とドライアイスを入れて密封しておく和良好的です。昔からよく行われているのはアルコール脱渋法で、焼酎などアルコール度数の高いお酒にハタの部分(葉)を浸し、その後ビニール袋に入れて密封しておきます。一週間ほどで渋が抜け、手品のように甘い柿へと変身します。

ところで柿を収穫する際に、てっぺんの実をひとつ残しておく『木守り柿』という風習がありますが、これは来年も良い実がなるようにというおまじないと、鳥達へのおすそ分けという意味があるそうです。柿は見た目だけでなへ、習わしまでもがほのほのしている果物です。

