

柿の食べ方あれこれ

秋になると、畑や庭先で色づく柿の木。昔と変わらぬ大好きな日本の秋の風景です。

熟し柿が大好きな私の母は、「腐っているんじゃないの」って思うくらいまで待って待って…。とろけそうになったところを、いつもおいしそうに食べています。一方干し柿好きの姉は、実家の軒下につるされた柿を、来るたびに手で触って柔らかくし、みんなが「まだだよ～」って言っている間に胃袋に収めてしまいます。いろいろな食べ方があるなあと感じます。

柿は昔から「柿が赤くなると医者が青くなる」といわれるほど栄養価に優れています。ビタミンCやカロテン、ポリフェノール、ペクチン…と、体により成分がたっぷり含まれ、二日酔いの予防や改善にも、また利尿作用もあります。さらにその葉もビタミンC、K、B類などが含まれており、お茶として愛用されています。秋には生の柿を、そして冬には干し柿をと長い期間楽しめるのもいいところです。



くじゃく卵子

この万能な柿を使った料理もたくさんあります。よく聞くのは、酢の物（柿なます）や白あえ、シャーベットのデザート。サラダに入れるのもおいしいです。「柿の葉すし」も有名ですね。

衝撃的だったのは、「くじゃく卵子」（わが家では「巢ごもり」と呼んでいます）。ある日、急に母がこの料理のことを思い出し、食べたくなったらしく、食卓に登場しました。干し柿を平たく伸ばし、ゆで卵に巻きつけ、衣をつけて揚げたものです。おせち料理のひとつで、東出雲のほうで作られているとも、他県の郷土料理だとも伺います。残念ながら資料を見つけることができませんでしたが、みなさんにご存知でしょうか。

そのまま食べるもよし、自分で加工するもよし、また買って食べるもよし。はたまた伝統的な料理で、新しいアイデア料理で、柿のさまざまな食べ方を今年も楽しんでみたいですね。

中央図書館長 吉田 紀子

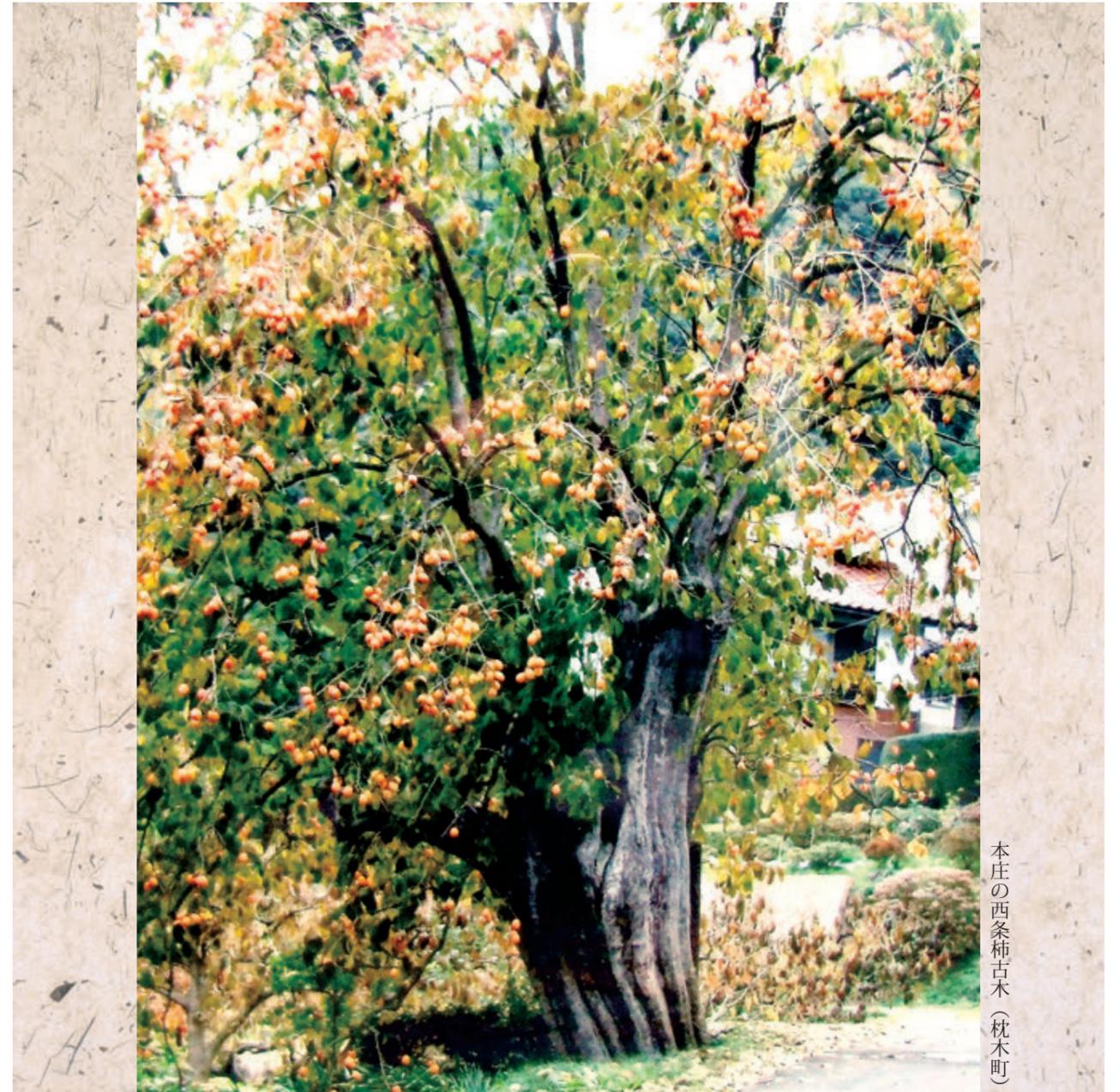
「よるの図書館」開催しました！

昨年の12月に行い大好評だった、「よるの図書館」を9月25日に中央図書館で開催しました。よるの9時まで図書館を開館し、BGMの流れる館内で、飲み物を片手にゆっくりと読書を楽しんでいただきました。

小泉八雲の作品などをストーリーテリングで味わう「おとなのおはなし会」、オリジナルブックカバー作り、本のリサイクル市なども企画しました。

また、プラバホールのおワイエではお月見コンサートも同時開催され、多くの方にご来館いただきました。

次回は、12月に開催予定です。ご期待ください。



本庄の西条柿古木(枕木町)

内容

- 表紙 本庄の西条柿古木(市指定天然記念物)
- 見開き ふるさとの秋の味覚「柿」
- 裏表紙 郷土の葉「柿の食べ方あれこれ」
「よるの図書館」開催しました！

ふるさとの秋の味覚柿

秋の味覚「柿」といえば、『柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺』日本人なら誰でも知っている正岡子規の一句を思い浮かべます。今回は松江市にある柿の名産地、本庄地区と東出雲町を中心に各地の様々な取り組みなど「柿」について学びたいと思います。

本庄の「西条柿」

本庄地区（野原町、枕木町、邑生町など）で栽培されているのはほとんどが「西条柿」です。中海からの潮風と日当たりの良い柿園は秋には赤く色づき、その年の実りを知らせてくれます。本庄が西条柿の特産品として本格的に栽培に入ったのは昭和35年以降、農協の選果場もでき地域の活性化に貢献しています。

「西条柿」は渋柿なので、昔からいろいろな方法で渋抜きをし、合せ柿にして食べてきました。昔はお風呂のお湯を利用していたりしていたようですが、現在はドライアイスを使うことが一般的になっています。

弁慶の里 道の駅本庄

平成18年にできた道の駅本庄では、地元の柿を使いソフトクリームやジュース、ジャム、ドライフルーツなどに加工し新しい特産品を作り出しています。毎年10月、11月には柿祭りが開催されにぎわいます。

市指定天然記念物

秋鹿の西条柿古木

秋鹿町にある高さ約10メートル、幹周3.5メートルの古木で戦国時代に植えられたとの伝承をもち、推定樹齢約500年とされている全国的にみても最大級の柿の木です。



秋鹿の西条柿古木 「松江市の指定文化財」より

本庄の西条柿古木

枕木町にある高さ16メートル、幹周3.76メートルの巨木は尼子氏の全盛期に広島県安芸地方から伝来したと伝えられています。推定樹齢450年の古木ながら今でも多くの収穫があります。（表紙写真）

東出雲の「干し柿」

東出雲町の畑地区は標高150～200mの山あいであり、干し柿の代表的産地として有名です。今から約450年前、毛利軍によってもたらされたと言われていて、自然を利用した加工技術の伝統を今に伝え守り続けています。良質な西条柿の栽培から始まり11月の収穫から干し柿作りがスタートします。柿小屋にすだれ状に吊るされた景色は晩秋の風物詩となっています。



生産者の皆さんの愛情と、自然の恵みを受けて作られる干し柿は「飴色の宝石」と呼ばれています。

伝統の味を世界に発信！

食をテーマにイタリア・ミラノで開催されている「2015年ミラノ国際博覧会」に、地域の伝統食品「本場の本物」として出展されました。



実際にミラノに行かれた、森廣紀元さん・三島博さんのおはなし

イタリア・ドイツ・フランスなど色々な国からの来場者に、畑の干し柿を実際に食べてもらったところ、「とてもおいしい！」「ぜひ、買いたい！」と、大好評でした。世界にも通用する味だと手ごたえを感じました。これからも、美味しい干し柿をつくり続け、次世代へとつなげていきたいと思っています。

島根の代表的な柿

富有柿

甘みが強く、果汁が多く果肉が柔らかい完全甘柿です。果実は丸に近い四角の形をしています。島根県内では、平田地区（現出雲市）が第一の産地といわれています。昭和27年頃、久多美地区で振興作物として富有柿を栽培したことが始まりです。



西条柿

中国地方特有の柿（渋柿）で、島根県は西条柿の産地です。渋抜きされた西条柿は、肉質はきめ細かく、糖度も高い品種です。果実のロケットの形も特徴です。また、西条柿は接ぎ木により育成されています。名前の由来は、広島県の「西条町」とも愛媛県の「西条市」ともいわれています。



渋柿を甘くする方法

干し柿

つるしやすいように枝の部分をT字形に残し皮をむいてひとつひとつ、ひもにくくり軒下などに陰干しをする。

凍結抜き 冷凍庫で約一月保存する。

樽抜き

酒樽と焼酎を使う。柿のへたの部分を焼酎につけ袋に入れて密封する。昔は空の酒樽に入れていた。

ドライアイス抜き 段ボールか木箱のなかにポリ袋をひろげ、新聞紙に包んだドライアイスを入れる。柿がドライアイスにつかないようにして置き袋の口をしめる。

湯抜き

42度の湯の中に浮かべておく。また入浴後の残り湯に浮かせることを数日間くりかえす。

もみがら包み抜き 完全に熟した状態にする方法。もみがらや米ぬかの中に入れて柔らかくなるのを待つ。熟柿という。

【参考にした資料】

- 松江の食絵巻／まつえ農水商工連携事業推進協議会
- 街道を往った西条柿／中国電力(株)エネルギー総合研究所
- わたしたちのまち 東出雲／東出雲町学校図書館支援センター
- 農と食 島根新産業風土記／山陰中央新報社
- 本庄物語(わがとこ聞きある記)／松江本庄公民館
- 松江食べ物語<秋・冬>／山陰中央新報社
- 出雲の味覚散歩／出雲新聞社
- 松江市の指定文化財／松江教育委員会(文化財課) など

