



柿 栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
剪定			摘蕾			摘果		収穫 (中谷早生→刀根早生→平核無→富有)			

豊かな自然が育む秋の至宝。

# 柿

わかやまの



育むのは人と風土  
vol.1

和歌山食材に関することなら…

**和歌山県産品カタログ**  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/database/dbtop.html>  
 〈和歌山県アンテナショップ〉  
**わかやま紀州館** <http://www.kishukan.com/>  
 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階  
 TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433  
 営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)  
 〈インターネットショッピングモール〉  
**ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)**  
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

**和歌山県農林水産部食品流通課**  
 〒640-8585 和歌山市小松原通1-1  
 TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>



# 日本一の柿を育む、 気候と土壌

庭先に実る柿。最近ほめつきり見かけることの少なくなった、日本の郷愁を感じる秋の風景である。県北部を流れる紀ノ川兩岸の丘陵地帯には、生産量日本一を誇る柿の産地があり、秋には大きく色づいた柿があたり一面を彩る。

和歌山県伊都地方は複数の地質が帯状に配列された豊かな土壌で、保水性と排水性のバランスが柿の栽培に適している。また世界遺産にも登録されている霊山・高野山は、関ヶ原の戦いに敗れ蟄居を命じられた真田昌幸・幸村親子がその寒さのため九度山町に降りて居を構えた

といわれるほど、温暖な和歌山県では珍しく冬の積雪が多い寒冷地である。

この高野の山から繰り出す冷気が、紀伊山地を北西へと流れる紀ノ川の水の流れが生み出す上昇気流と交わると、柿の実が成熟する夏から秋にかけての昼夜の寒暖差は10℃にもなる。昼夜の温度差により熟度が左右される柿にとって、伊都地方はまさに好適地といえるのだ。

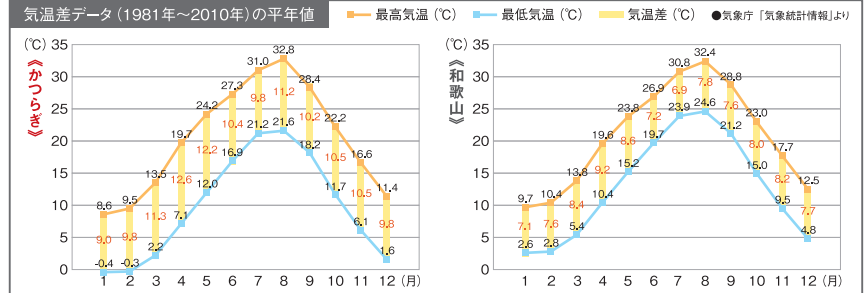
また伊都地方は他の生産地より比較的暖かく、生育期間の日中の気温が30℃前後まで上昇する。さらに丘陵地帯の傾斜地にある畑では、太陽の光をふ

んだんに浴びてその実を柿色に色づかせ、見事なまでに大きく、甘く実らせるのである。



## 高野山麓の気候特性

気温差データ（1981年～2010年）の平年値





# 手 をかけた分だけ、 もつとおいしく



味しい柿を消費者に届けたいと、この作業を行う農家もある。

柿の歴史は古く、日本では6世紀末頃には栽培されていたが、本格的に栽培が始まったのは徳川時代といわれている。当時主に栽培されていたのは御所や筆柿等の品種であった。明治時代になると国の試験場が全国で栽培されている柿の調査を行い、平核無、富有、次郎など、現在も主力品種として栽培されている優れた品種が全国で盛んに植栽されるようになった。日本の柿は約1000もの品種があり、早いものでは9月から収穫が始まり、富有の完熟など遅いもので12月上旬まで収穫されている。

和歌山県での柿の起源は明らかではないが伊都地方などでは安土桃山時代の1590年頃には既に栽培され、販売されていた

といわれる。和歌山で栽培される代表的な品種として、渋柿では刀根早生、平核無、中谷早生など、甘柿では富有がある。もともとは富有を中心とする甘柿の栽培が盛んな産地であったが、昭和50年代以降は脱渋(だつじゅう)技術の改良が進み平核無柿や刀根早生の栽培が増え、今では生産量のうち約7割が渋柿となっている。

和歌山の柿は、おおまかに分けて渋柿は実が角張っているもの、甘柿は丸みをおびているものが多い。不思議なことに、完熟すると渋を感じない富有も、7月頃の幼果のうちは渋柿と同じように渋みがある。柿の渋の正体は実に含まれるタンニンによるものだが、富有は赤く色づく頃にはこのタンニンが薄まっていき、渋を抜かなくても十分甘い柿となると考えられている。関東以北の

気候や土壌だけでなく、栽培する人の手間ももちろん味に深く関係する。大事なのが「摘蕾(てきらい)」と「摘果(てきか)」。選りすぐった果実に養分を集中させ、大きくて甘い柿を作るためには欠かせない作業である。柿農家は4月下旬から5月中旬に摘蕾を行う。枝の中央部分に下向きについた蕾を主に残し、実が成った時に日焼けしてしまう上向きや、枝に邪魔され実が大きくならない根元部分の蕾など、全体の蕾の約8割を摘み取ってしまう。6月下旬から7月にかけては青く実った幼果のうち、ヘタが大きく果実の肥大が見込まれるものだけを残し摘果を行う。こうして摘蕾と摘果を経て、最終的に1本の木から収穫される果実は元の蕾の数の約10分の1となる。

その他にも柿農家が行う作業

地域では甘柿を植えても気温が低く渋が残るため、甘柿の産地は西南暖地に限られている。

一方、渋柿は収穫時期になってこのタンニンが含まれている。タンニンは水溶性であるため、唾



で特徴的なものが「側枝環状はく皮(そくしかんじょうはくひ)」と言われる作業。根からの養分は枝の中心部を通り実へと通じることが、葉で光合成された養分は樹皮の部分を通り、根に戻ってしまう。そこで樹皮の一部を削り取り、葉で作られた養分が根へ戻る流れを止めてしまうのだ。これにより養分を果実に集中させることで、果実の肥大と糖度上昇を促す。枝を傷つけないためリスクもあるが、少しでも早い時期に美

液に溶けて、渋みを感じる。これを取後、炭酸ガスなどで脱渋することにより水溶性であったタンニンが不溶性となり、渋を感じにくくなるのだ。

## 生産量日本一! 味にも自信あり





一般的には収穫後に脱渋される渋柿だが、和歌山県紀の川市などで生産される「紀の川柿」は、収穫前に樹上で脱渋を行う。固形アルコールを入れた袋を二つの果実他被せ、約1日



置いておき、その後、袋の底を開け、十分に熟すまで収穫を待つ。完熟果のため糖度がより高くなり、果肉には黒い斑点が出るのが特徴である。この見た目から、初めて見た人には驚かれ



# 黒くて甘い!? 「紀の川柿」

ることも多いが、これはタンニンの一種「水溶性シブオール」が固まったもので、シャリシャリとした新たな食感を生みだしている。袋かけに手間がかかるため、生産量が少なく稀少性が高い。しっかりとした歯ごたえと完熟の十分な甘さが特徴の、和歌山ならではの柿であるといえる。

もちろん和歌山は甘柿である富有の美味しさにも自信がある。土壌や気温、気候の恩恵を受けて育った和歌山の富有は「味良し、色良し、姿良し」の三拍子揃った絶品の柿なのだ。この富有にも黒い袋を被せて完熟を待ち、さらに糖度を高めた



「甘熟」と呼ばれるものもあり、こちらはさらに稀少で高級な柿としてブランド力を持っている。

# 健康食品としても人気！ 柿の加工品たち

柿は果皮にハリがあり、色づきが良く、大きいものがおいしいといわれている。柿を選ぶ際には

注目したいのがヘタ。ヘタには気孔があり、ヘタが欠けたり取れたりすると成長が抑制されるため、ヘタが大きく、実との間に隙間がないものを選んで欲しい。「柿が赤くなると医者が青くなる」と言われるほど栄養豊かな柿であるが、特にビタミンCは柿1個で1日に必要な量をほぼ摂取できるほど豊富に含まれている。またタンニンはポリフェノールの一種であり、強い抗酸化作用があるといわれる。二日酔いの原因物質を排出する作

用も期待できるので、お酒を飲む前に食べておくと悪酔いを防止するとも言われている。

また柿の生産量日本一を誇る和歌山では、柿を使った加工品の製造も盛んである。正月の飾りに使われる串柿、干し柿よりも水分を多く残し、しっとりとするような味わいのあんぽ柿、柿そのものを発酵、熟成しカリウムなどを豊富に含むことから健康食品と言われる柿酢なども製造されていて、柿を手軽に味わうことができる。山が紅く色づく頃には、秋の風情を感じながら、ぜひ和歌山の柿を味わってみて欲しい。

