



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



和歌山県内の
主な産地

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)		

和歌山食材・食品に関する情報は…

〈売り手と買い手のマッチングサイト〉
おいしく食べて和歌山モール
—FOR BUSINESS—
<https://oishii-wakayama.com/for-business>



〈インターネットショッピングモール〉
おいしく食べて和歌山モール
<https://oishii-wakayama.com>



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>



〈和歌山県アンテナショップ〉
わかやま紀州館
〒100-0006
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)
<http://www.kishukan.com>



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



VEGETABLE OIL INK 環境に配慮した植物油インキを使用しています。

日本一の柿を育む、 気候風土

和歌山県北部を流れる紀の川南岸の丘陵地帯には、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。

紀の川流域のかつらぎ町、紀の川市、橋本市、九度山町は柿づくりが盛んな地域。

一帯は、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よく、気候は瀬戸内式気候区に属する。比較的温暖で、日照時間が長い地域だが、北に葛城山、南に紀伊山地にはさまれた地形により、昼と夜の寒暖差が大きくなり、甘くて色づきのよい高品質の柿が育つのだ。

四郷の里を彩る 柿色の玉すだれ

400年以上も続く「串柿」の産地がある。葛城山の麓、標高3000、500mに位置するかつらぎ町「四郷の里」だ。秋が深まると山から吹き下ろす「からつ風」が気温を低くし、串柿作りに最適な環境を作り



かつらぎ町四郷 晩秋の風物詩。整然と並ぶ串柿は手入れを繰り返しながら、自然乾燥で作られる。
【写真提供：(公社)和歌山県観光連盟】

出す。11月中頃から柿色の玉すだれが四郷の里を彩る。正月用の串柿の出荷は、全国の9割にも及ぶ。

和歌山県の柿の栽培史

安土桃山時代には和歌山県内の各地で、柿洪の搾汁を目的として、柿を栽培していたといわれる(和歌山県政史より)。

明治末期から大正末期の間に、甘柿の「富有」と渋柿の「平核無」の栽培を開始して栽培面積を広げていった。県北部の紀の川流域は温州みかんの産地でもあったが、夜の気温が低く、温州みかんの栽培極限地帯だったため、戦後この地域に集中して柿の植栽が行われた。1950年頃には「富有」の栽培が8割を占めていた。

一方で、温州みかんは1970年代に全国的な生産過剰となり価格は暴落、いわゆる「みかん危機」を迎

え、柿への転換が急がれた。

もともとは「富有」を中心とする甘柿の栽培が盛んな産地だったが、価格が高く、早い時期に出荷ができ、収量が高く、受粉などの手間がいらない、渋柿の栽培需要が高まった。さらに、和歌山県はいち早く脱渋装置を導入して普及に努めたことで、「平核無」や「刀根早生」などの渋柿の導入が盛んとなっていた。

「平核無」の枝変わりとして登場した「刀根早生」は、「平核無」より2週間も収穫が早い。肉質が密で柔らかく、種子がなくて食べやすいため、人気が高まった。「刀根早生」の導入により、「刀根早生」「平核無」「富有」の順に、収穫期の分散が図れ、栽培の規模を拡大することができ、産地化に拍車をかけた。そうして、平成元年には渋柿と甘柿の栽培面積が逆転した。日本一の柿の生産県は、日本一の「渋柿の産地」なのである。



手

をかけた分だけ、

もつとおいしく

明治末期に導入されて以来、110年にわたり、和歌山県屈指の「富有」の産地を受け継いできた九度山町で、柿農業を営む中谷裕一さん。長年、柿に向き合い、常に探求心を持ち、試行錯誤を繰り返す。こだわりの栽培方法を尋ねた。

おいしくて安全なものをお届けするための「土づくり」に余念がない。除草



剤は35年間使用せず、代わりに年に8〜9回も草を刈る。土壌には毎年、しっかりと腐熟させた大量の堆肥を混ぜ込んで、土をふかふかにして通気性、保水性、排水性を向上させる。そのかいあって、毎年買ってくれている人からは「中谷さんの柿には味に深みがある」と好評だという。「整枝・剪定」では、作業効率を上げるため、樹が高くならないように低樹高に仕立てる。また、樹が混みあつてくると、十分な光や風が当たらなくなる。こうした事態を防ぐために、間伐と呼ばれる間引きを行ったが、残した樹は伸び伸びと育ち、一本の樹からとれる収量はかえって増えたという。4月〜7月にたびたび行う必要がある「摘蕾」や「摘果」の

手間も減り、省力化にもつながった。

柿栽培は手作業で行うことが多い。作業の省力化や作業効率を上げるための工夫は、高齢者が継続的に農業を続け、新規参入者の受け入れ体制を整えるためにも、どんどん取り入れていかななくてはならない。

また、中谷さんが力を注いでいるのが、富有柿の最高級ブランド「あまもろびく 富有柿」のぞみ「希」の生産だ。中谷さんはJA紀北かわかみマルい選果場甘熟富有柿部会を立ち上げ、部長を務める。一つ一つに袋掛けを行い、樹上でギリギリまで完熟させて、富有本来の色と食味を引き立たせた最高級の柿を栽培する。「多くの人に食べてもらいたい、笑顔になつてほしい」と中谷さんは想いを語る。

柿産地の発展を願い、後継者育成に注力する

産地を維持していくため、若手就



地域で実施する剪定講習会の講師を務める中谷さん。

農者向けの剪定講習会にも力を入れる。一人前になるには最低10年かかるという。

「自分のところだけが良かったではダメ。地域のみんなで盛り上がり、面積、農家戸数、収穫量を維持していつこの産地。我々の先輩方が、大変な努力をして作り上げてきた地域ブランドを継承するのが私たちの使命。次の世代も受け継いでほしい」と話す。

渋

柿と甘柿

元はどちらも渋い!?



柿の種類は多いが、大まかには「甘柿」と「渋柿」に分類される。渋柿は果実が熟しても、果肉が固いうちは渋が残る柿のこと。甘柿は渋柿の突然変異であると考えられており、未熟時には渋いが、熟すにつれて渋が抜け、甘みが強くなる。さらに、甘柿には種がでけると、そのまわりに黒褐色の斑点ができて渋が抜ける「不完全甘柿」と種がでるできないに関わらず渋が抜ける「完全甘柿」とがある。

柿の種類は多いが、大まかには「甘柿」と「渋柿」に分類される。渋柿は果実が熟しても、果肉が固いうちは渋が残る柿のこと。甘柿は渋柿の突然変異であると考えられており、未熟時には渋いが、熟すにつれて渋が抜け、甘みが強くなる。さらに、甘柿には種がでけると、そのまわりに黒褐色の斑点ができて渋が抜ける「不完全甘柿」と種がでるできないに関わらず渋が抜ける「完全甘柿」とがある。

柿の渋み

柿の渋みのもと、水溶性タンニン。これがだ液で溶けて口の粘膜にくっつくとしみを感じる。甘柿も効果のときには渋みを感じるが、収穫

時にはタンニンが水溶性から不溶性に変化しているため、渋みを感じなくなる。アルコールや炭酸ガスを使つて処理すると、アルコールが酸化してできたアセトアルデヒドが水溶性タンニンと結合することで、不溶性に変化して渋さを感じなくなる。また、干し柿にしても渋みは抜ける。皮をむくと果実の表面に膜ができて柿は呼吸ができなくなり、果実の中でアセトアルデヒドが生成し、渋が抜ける。

脱渋方法

和歌山県では、大規模に渋を抜く方法として、果実温度を一定まで上げた後、高濃度炭酸ガスで処理

する「CTSD法」を採用している。

県内各地の選果場に大型の脱渋施設を設置したことで、全国的な渋柿の大産地になった。

生果実を流通させる場合、「完全甘柿」以外はすべて脱渋処理してから出荷している。

家庭で脱渋する場合は、アルコール脱渋法がお勧め。収穫した柿のガク（ヘタ）の部分焼酎に浸し、ビニール袋に入れて、常温で4〜5日密封しておくとうい。

柿の渋戻り

渋柿や不完全甘柿は、渋抜き後に販売されているが、加熱する事でこの渋味が戻ってしまう場合がある。これを柿の渋戻りという。加熱調理する場合は、完全甘柿を選んでほしい。ただし、甘柿の場合でもまれに起こる事があるので、柿を加熱調理する際は注意してほしい。

柿渋のはなし

柿渋は不溶性の強い皮膜を作りだすため、防水・防腐の効果があり、昔から様々な用途で使われていた。染料や塗料、漁網、染色用の型紙、醸造用搾袋、板塀や柱などの建物の塗料、家庭雑貨では和傘、うちわ、漆器などにも使用されていた。また、清酒の清澄剤、民間治療薬としては火傷やしもやけ、虫さされ、高血圧や脳卒中、菌周病予防などにも利用されていたようだ。



和歌山発ブランド

【たねなし柿】

和歌山県で栽培している「中谷早生」、「刀根早生」、「平核無」などは、どれも渋柿で種が無いのが特徴。「和歌山県産たねなし柿」としても販売されている。このたねなし柿は、適度に柔らかくなめらかな食感と、甘みが強くなったりとした味わいで、老若男女を問わず広く好まれている。

（出荷時期）「中谷早生」9月上旬～中旬、「刀根早生」9月中旬～10月上旬、「平核無柿」10月中旬～11月上旬

【紀の川柿】

一般的には収穫後に脱渋される渋柿だが、和歌山県紀北地域で生産される「紀の川柿」は、収穫前に



樹上で脱渋を行う。品種は「刀根早生」や「平核無」などの渋柿。樹上の果実二つに、固形アルコールを入れた袋を被せ、約1日置いた後、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、果肉には柿渋のタンニン由来の黒い斑点が出て、シャリシャリとした独特の食感が特徴だ。栽培にはとても手間がかかる事や、産地が限定され、生産量が少ないため、希少価値が高い。（出荷時期）10月下旬～11月中旬



傷がつかないように、軸を丁寧に取る。



紀の川柿の栽培では、一つ一つ袋がけを行う。

和歌山県オリジナル品種

【紀州てまり】

大玉でその優れた外観から「美しいてまりのような柿」という意味を込め、命名された和歌山県のオリジナル品種。甘くてしっとりとした食感が特徴。糖度は16～17度程。早生の完全甘柿で、甘柿の代表、「富有」と比べて収穫時期が早く、食味が優れる。

（出荷時期）10月下旬～11月上旬



県オリジナル品種「紀州てまり」。

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、色づきがよく、大きいものがおいしいといわれている。柿を選ぶ時に注目したいのがヘタだ。ヘタには気孔があり、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柿を選んで欲しい。

【串柿】

串柿は古来より三種の神器である「剣」「鏡」「橙は「玉」に見立てられ、特別な縁起物としてお正月に飾られるようになった。10個串は「じゅうもも（三つ）端から2個2個（仲むつ）（中6）ましく、共に白髪の生えるまで」、夫婦、子供、



お年寄り皆仲良く笑顔で暮らせるようにとの願いが込められている。串柿に使われる柿の品種は、「青層」^{あお}「大柿」など、作業は10月中旬頃から始められる。

【柿酢】

地元産のたねなし柿を10月下旬～11月上旬に収穫し、柿を丸ごと破

碎し、水を加えず酵母菌を添加して1～2か月間アルコール発酵し、ろ過。次に酢酸菌を加え、3～4か月、酢酸発酵させる。熟成期間は2年間、じっくり熟成させることで、まろやかな深みのある柿酢ができあがる。柿酢は、カリウムの含有量が豊富であり、疫学調査でも血圧低下の効果が明らかとなっている。

柿の機能性

「柿が赤くなると医者が青くなる」と伝承されているほど、柿には栄養が豊富に含まれている。ビタミンC、βカロテン、βクリプトキサンチン、不溶性食物繊維、タンニンなどが含まれている。

βクリプトキサンチンは、骨代謝の働きを助けることにより骨の健康に役立つことが報告されている。また強い抗酸化作用もあり、発がん抑制効果があるとされる。

ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素。コラーゲンの合成に関与しており、コラーゲンが不足すると細胞同士の結合が弱くなると血管や皮膚骨がもろくなる。その他、ストレスに打ち勝つために分泌する副腎皮質・髓質ホルモンの合成、抗酸化作用、肝臓の解毒代謝に関わる酵素の活性化、鉄の吸収促進などの働きがあるとされる。柿1個で、1日に必要な量をほぼ摂取できる。

ポリフェノールの一種であるタンニンは、強い抗酸化作用がある。LDLコレステロールの酸化を防ぎ、動脈硬化を予防するとされる。殺菌作用や消臭作用もある。取れん作用があるため、肌に対しては引き締めや美白効果を、腸に対しては粘膜の麻痺を抑え、下痢の緩和・改善を促すとされる。