

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

平 智（山形大学農学部助教授）

1. はじめに

カキ（*Diospyros kaki*. L.）は植物分類学上単一種で、東アジア原産の果樹であるとされている（Taira, 1996）。日本をはじめ韓国や中国で品種の選抜や改良が進み、それぞれの地域に独特の在来品種が多く存在する。単一種の果樹でこれほど品種数が多いものは珍しいと思われる（写真1）。

カキは、わが国では古くから代表的な庭先果樹のひとつとして宅地内あるいは畦畔などに多く栽植され、果実およびその他の部位が実に多面的に利用されてきた（今井, 1990；写真2）。しかし、近年農地の整備や宅地化、家屋の増改築、食生活の変化などによって、カキの在来品種は伐採あるいはより経済性に優れた品種へと更新され、年々減少しているように思われる。

1912（明治45）年に当時農商務省の試験場長であった恩田鉄弥らは全国規模でカキの品種調査を実施し、937品種（品種の名称数としては1030種、

うち異名同種が93種）を「農事試験場特別報告書28号」に公表している（傍島ら, 1980）。その後、約70年が経過した1979（昭和54）年には農林水産省の委託事業として、広島県が再び全国規模の調査を実施し、「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」（以下、「報告書」と略す）にまとめている。この「報告書」では全国に存在するカキの在来品種中306品種を選定（実際には当時もっと多くの品種が存在していたものと思われる）して、それらの諸特性を記載している。しかし、これ以降は全国規模の調査は行われておらず、約20年が経過した現在の詳しい状況はわからない。

本調査では、まずカキの在来品種の分布の現状を概略的に知るためにアンケートによる聞き取り調査を実施し、ここ20年間の在来品種の分布の変化を推察しようとした。また、古くから行われているカキの多面的な利用法に関してもたずね、現在に至るまで行われている利用法について、その地域性等を検討しようとした。



写真1 カキ（柿）の仲間の果実たち（京都大学のコレクションより）



写真2 日本の秋の原風景の構成要素としての柿（山形県西川町）

2. カキの在来品種の分布に関する調査

2.1 「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」に記載されている品種の分布

「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」（以下略称：「報告書」）に記載されている306品種のうち、主な品種として196品種については217項目におよぶ特性が記載されている。それらの品種以外の110品種については主な特性のみが記載されている。306品種を果実の脱渋性（甘渋）の観点から4つのグループに分けると、完全甘ガキ（PC 甘）が約10%，不完全甘ガキ（PV 甘）が約35%，不完全渋ガキ（PV 渋）が約10%，完全渋ガキ（PC 渋）が約45%の割合となっており、PV 甘と PC 渋の割合が高い。

図1は都道府県別の品種数を示したものである。PC 甘は中部地方から近畿地方原産のものが多く、PV 甘は関東地方以西の原産のものが多く、PV 渋は中国・四国地方以北の原産のものが多く、これらに対して、PC 渋の原産地はほぼ全国的に分布していることがわかる。PC 甘は岐阜県および静岡県原産のものが多く、PV 甘は新潟県原産の

ものが極めて多い。PV 渋で九州地方原産のものはあまりない。PC 渋は徳島県原産のものが多く、全国的にみれば、中部地方および近畿地方を原産とする品種が多いといえるだろう。

2.2 1988年実施アンケート調査に基づくカキの在来品種および野生種の分布状況

1) 調査目的：先述のように、1979年に「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」（「報告書」）が刊行されて以来全国規模の調査は行われていない。そこで、1988年にその時点で現存するカキの在来品種の分布状況を把握するとともに、おそらくそれまであまり調査されることのなかった山野に自生するマメガキなどの野生種の分布状況についてアンケート調査を行った。

2) 調査方法：全国の農業大学校、農業試験場および農業改良普及所（合計820か所）を対象としてアンケート調査をお願いした。1988年11月に調査用紙を切手を貼った返信用封筒とともに郵送し、12月末までに返送してもらった。その結果、全体の64.7%に当たる526機関から回答が寄せられた。

調査の内容は、当該機関のある都道府県に分布

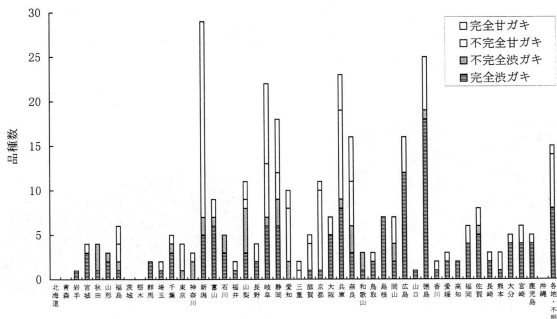


図1 「種苗特性分類調査報告書（カキ）」に記載されているカキの在来品種の都道府県別の品種数

する在来品種および野生種の名称や果実の形態的な特徴を記述してもらうことを中心として、その品種がどのような場所に存在しているか、あるいはいたか、現存しないとすればいつ頃まで存在していたか、なくなってしまった理由は何か、などについて質問した。

3) 調査結果：アンケートに回答された品種のうち、「報告書」に記載されていない品種について分布図を作成したものが図2である。記載がないとした品種の中には、記載のある品種と実は同一のものであるが名称が異なるもの（すなわち「異名同種」）、あるいは記載のない品種の別名と考えられるものが含まれている可能性がある。また、山野に自生するマメガキなどの野生種も、便宜上ここでは記載のない品種の中に入れた。「報告書」に記載のない品種の甘渋の判別についての回答には多少曖昧なところがあるものと思われる。

集計の結果、「報告書」に記載されている品種

のうち115品種、記載のない167品種の合計282品種について回答があった。「報告書」に記載のある品種の中には、それらの原産県以外で回答が認められたものもかなり多かった。また、関東地方の2、3の県では「もはや現存しない」と回答された品種の数が多い傾向があった。記載のない品種の中には、「キツネゴロシ」、「うっぶさ」、「イイガ」、「カラグワ」、「ダイダクソ」などユニークな名称のものが多くあった。マメガキは東北地方に比較的多く分布が認められた。

「報告書」に記載のある品種をそれらの甘渋性によって4グループに分類して各都道府県別の分布をみると、PV 渋は中国地方以西に少ない傾向が認められた。図3は「報告書」に記載のない品種の都道府県別の品種数を示したものである。記載のない品種は、京都府と鹿児島県で品種数が多く、全国的には渋ガキの割合が高いようであった。

在来品種に関する設問と回答を集計した結果を

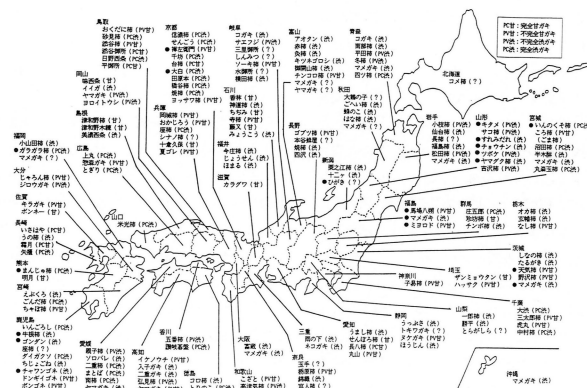


図2 1988年実施アンケートの回答のうち「種苗特性分類調査報告書（カキ）」に記載されていないカキの在来品種の分布

●印はアンケート実施時点で「現存しない」との回答があった品種

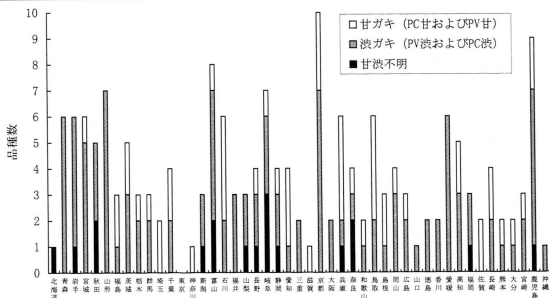


図3 1988年実施アンケートの回答のうち「種苗特性分類調査報告書(カキ)」に記載されていないカキの在来品種の都道府県別の品種数

表1に示した。カキの木のある(あった)場所については、「家の周囲」と「田畑の周囲」という回答が合わせて70%近くに達した。このことは、カキの木がほぼ全国的に家屋の比較的近くに植栽されており、おそらくは家族単位で利用されたり、加工されたりしている(いた)ことを示しているものと思われる。また、これらのカキは昭和30年～40年代に減少、もしくはなくなってしまったという回答も多かった。この時期わが国はいわゆる高度経済成長時代であったことから、経済の成長にともなう工場の設立や田畑の宅地化が進んだために伐採されてしまった可能性が高いものと思われる。また、この時期にはPC甘の‘富有’やPV渋の‘平核無’のような優良栽培品種の導入が進んだことも地方の在来品種の減少へ拍車をかけたものと推察された。

「報告書」に記載のない品種の中には、記載のある品種の別称と推測される品種名が数多く収集された。たとえば、神奈川県伊勢原市子易地区では‘禪寺丸’(PV甘)を‘子易柿’という名称で呼んでいること、福井県南条郡今庄町では‘長良’(PC渋)を‘今庄柿’、鳥取県鳥取市砂見地区では‘新平’(PC渋)を‘砂見柿’と呼んで

いることがわかった。さらに、青森県では‘妙丹’(渋)を‘南部柿’、三重県では‘富士’(PV渋)を‘雨の下’、兵庫県では‘久保’(PV甘)を‘夏ゴレ’、佐賀県では‘盆柿’(PV甘)を‘ボンネー’という名称で呼ぶことがあるという。

回答された品種の中で、「報告書」には記載がなく、今回はじめて情報が寄せられたと思われる品種のうちのいくつかについて、以下に簡単な特性を示す。

(1) ‘南柿’(愛媛県)：西条柿を小型化したような丸みのある完全渋ガキ。果実の横径は4 cmほどで、果皮は橙紅色、熟期は10月下旬。種子数は少ない。糖度は非常に高いが脱渋は困難。もっぱら干し柿として利用する。北条市本谷雲門禅寺に同県の天然記念樹に指定された木がある。

(2) ‘二重柿’(愛媛県・高知県)：完全渋ガキ。果実は長形で、横径5～6 cmほど。果皮色は橙色、熟期は11月の中旬。種子数は少ない。果実の中にもう一つ果実が入り、二重になっているところからこの名がある。北宇和郡津島町清満の満願寺に樹齢300年の天然記念物に指定された老木がある。愛媛県では‘子持柿’、高知県では

表1 1988年実施アンケートの集計結果

設問と回答	回答数	割合 (%)
「お近くあるいは管内に古いカキの木や珍しいカキの木がありますか？」		
・はい	309	61.1
・いいえ	142	28.1
・以前はあったが今はなくなりました	47	9.3
・無回答	8	1.5
「そのカキは在来品種ですか、または野生種ですか？」		
・在来品種	244	69.7
・野生種	17	4.6
・わからない	89	25.7
「そのカキは栽培されていますか（いきましたか）？」		
・はい	199	60.7
・いいえ	129	39.3
「その木はどんな場所にありますか（ありましたか）？」		
・家の周囲	147	33.7
・田畑の周囲	144	33.0
・棚田地	39	8.9
・山	22	5.0
・土手	8	1.9
・寺の敷地	6	1.5
・その他	4	0.9
「園木のようなものはありますか？」		
・はい	81	23.8
・いいえ	55	16.2
・わからない	204	60.0
「以前はもっとたくさんありましたか？」		
・はい	174	53.0
・10年前頃まで	24	16.2
・20年前頃まで	40	27.0
・30年前頃まで	35	23.6
・40年前頃まで	22	14.9
・50年前頃まで	5	3.4
・60年前頃まで	4	2.7
・70年前頃まで	1	0.7
・80年前頃まで	1	0.7
・その他	16	10.8
・いいえ	31	9.5
・わからない	123	37.5
「カキの木がなくなってしまったのはいつ頃でしたか？」		
・0～10年前頃	8	27.6
・10～20年前頃	4	13.8
・20～30年前頃	8	27.6
・30～40年前頃	5	17.2
・40～50年前頃	4	13.8
「どうして今はなくなってしまったのですか？」		
・商品価値・経済性がなくなった、他の優良品種と入れ替わった	43	44.8
・宅地化・基盤整備	30	31.3
・工芸品・木材・ゴルフ用材として伐採された	9	9.3
・食べなくなった	6	6.3
・他の果樹に変わった	3	3.1
・枯れた	2	2.1
・その他	3	3.1

‘入子柿’とも呼ばれる。薬師如来の杖から発生したという伝説がある。

(3) ‘松田柿’（岩手県）：渋ガキで、果実は長形、横径は6 cm ほど。果皮色は橙紅色。熟期は10月下旬～11月上旬。種子数は少なく、甘い。福島県から導入された品種らしい。かつては県内の小売店にも並んでいたことがあった。

(4) ‘小枝柿’（岩手県）：渋ガキで、横径は6 cm ほど。果皮色は橙紅色、熟期は10月下旬から

11月上旬。種子はない。褐斑はある。果汁の糖度は20°以上で、食味は極上。もともとは‘肥田柿’や‘越田柿’という呼び名であった。現在の‘小枝柿’はころ柿に適する系統を選抜・育成したものをこのように命名したものである。

2.3 1996年実施アンケート調査に基づくカキの在来品種の分布状況

1) 調査目的：1988年にアンケート調査を実施してから8年が経過した1996年時点で、カキの在来品種を取り巻く状況がどのように変化したか、また、今後どのようになっていくと考えられるかを考える資料を得るために、再度アンケート調査を実施した。今回はとくに、古くから行われているカキの多面的利用法についても質問を設けた。

2) 調査方法：全国の農業改良普及センター（合計540か所）にお願いしてアンケート調査を行った。

1996年12月にアンケート用紙を1988年の調査と同様に返信用封筒とともに郵送し、1月末までに返送してもらう方法で行った。その結果、全体の70.4%に当たる380の機関から回答が寄せられた。

設問は、1988年実施アンケートの質問内容と結果を参考にしながら、カキの在来品種の分布および利用状況のその後の変化を知ることができるよう配慮した。なお、いくつかの農業改良普及センターに対しては、1988年アンケートで回答のあったその地方の在来品種の近況について追加質問を同封した。

3) 調査結果：回答にあった品種名のうち、「報告書」に記載されている品種は109、記載のない品種は141（うち今回の調査ではじめて回答があった品種数は108）の、あわせて250品種について回答が寄せられた。

図4および図5は、それぞれ「報告書」に記載のない品種の都道府県別の分布ならびに品種数を示したものである。「報告書」に記載されている

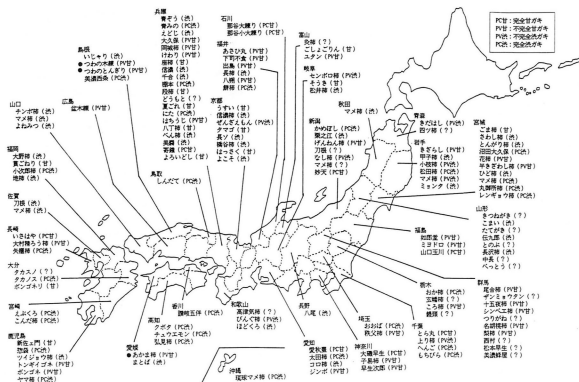


図4 1996年実施アンケートの回答のうち「種苗特性分類調査報告書(カキ)」に記載されていないカキの在来品種の分布
●印はアンケート実施時点で「現存しない」との回答があった品種

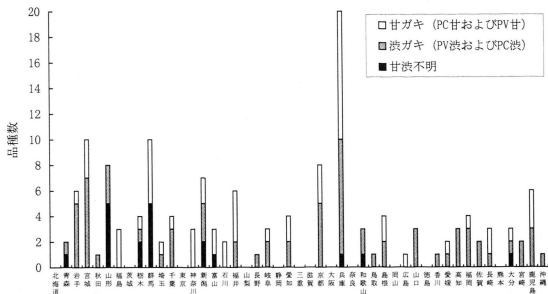


図5 1996年実施アンケートの回答のうち「種苗特性分類調査報告書(カキ)」に記載されていないカキの在来品種の都道府県別の品種数

品種、記載のない品種ともに兵庫県が多かった。「報告書」に記載されている品種は、PC渋の占める割合が高かった。「報告書」に記載のない品種の中には、記載のある品種の別称と推測される品種名がいくつか含まれていた。例えば、群馬県利根郡月夜野町の旧名胡桃地区では、「水柿」

(PC渋)を「名胡桃柿」と呼び、愛知県で「盆柿」(PV甘)を「ジンボ」、愛媛県で「愛宕」(PC渋)を「まとぼ」、福岡県で「尾谷」(PC渋)を「小次郎柿」と呼ぶ例などである。

回答された品種のうち、「報告書」に記載がないと判断された品種には次のようなものが含まれ

た。

(1) ‘大磯早生’（神奈川県）：完全甘ガキ。熟期は10月中旬～下旬。樹勢は中程度。花着きは良。富有よりも腰高。昭和50年代の半ば、大磯町国府本郷の近藤栄氏が導入した15本の‘松本早生富有’のうち大玉果（300～400g）をつけるものがみつかったことに由来する。同県内で特性を調査し、県内のみで苗木を生産・販売している。

(2) ‘愛秋豊’（愛知県）：‘前川次郎’の枝変わり、完全甘ガキである。平成6年に品種登録された新しい品種。

また、カキの在来品種の分布状況がここ数年間でどのように変化したかについて聞いたところ、「庭木や畦畔に少し残る程度になった」および「しだいに減少している」との回答が合わせて約60%に達した（表2）。このことから、1988年以降もカキの在来品種は減少し続けているものと考えられた。さらに、今後将来カキの在来品種がどうなっていくと思われるかをたずねたところ、「今と変わらず、庭や畦畔にわずかに残る程度」が約45%、「ますます少なくなっていく」が約35%で、今後も減少し続ける可能性は十分に高いものと考えられた。

2.4 考察

「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」

表2 1966年実施アンケートの集計結果

設問と内容	回答数	割合（%）
「最近数年間で、品種の存在はどのように変化する傾向にありましたか？」		
・全くなくなりました。	11	3.7
・庭木として、あるいは畦畔に少し残っている程度になった。	138	47.4
・数年前までは栽培が認められたが、しだいに減ってきている。	33	11.3
・以前とほとんど変わりなく栽培されている。	44	15.0
・地域の特産品として復興や増殖が検討された。	45	15.4
・その他 特産品として復興するが、高齢化のため伸び悩んでいる。	21	7.2
本田転作で植えられるが、手入れされていない。		
「商品として販定するために栽培されていますか（いしましたか）？」		
・はい	106	38.5
・いいえ	169	61.5
「在来品種の存在はこれから将来どのようになっていくと考えられますか？」		
・地域産業復興の目的で栽培個数が増加する傾向にある。	27	10.1
・今と変わらず、庭や畦畔にわずかに残る程度。	115	43.3
・ますます少なくなっていくと考えられる。	92	34.3
・その他 現状維持の見込みである。	33	12.3
高齢化のため減少傾向になる。		

（「報告書」）に記載されている306品種のうち、1988年および1996年実施アンケートのいずれにも回答されなかった品種は、集計の結果、甘ガキ77品種、渋ガキ85品種の計162品種であった。このことは、ここ約20年間に全国的にかなりの数の在来品種が減少あるいは消滅している可能性が高いことを示している。表3は地方別に品種数の減少程度をまとめたものである。甘渋全体の品種数の減少率は東北地方でやや低く、中国・四国地方でやや高い傾向が認められたものの、ほぼ全国的にかなりの数の在来品種が減少しているものと推測された。

1988年実施アンケートの回答から、在来品種の減少がピークを迎えたのは昭和30年～40年代であったと考えられるが、全国規模での減少はそれ以降も続いており、また、今後も続くものと推測される。一度消滅してしまった遺伝子資源を再生することは最先端のバイオテクノロジーを用いてもまず不可能と考えてよいだろう。有用生物資源としてカキの在来品種の収集と保存を図ることは極めて急務であるといえよう。

表3 1988年および1996年実施アンケートの調査結果に基づくカキの在来品種の地方別の減少状況

	「種苗特性分類調査報告（カキ）」に記載されている品種数	左のうち1988年および1996年実施アンケートで回答がなかった品種数	減少率（%）
甘ガキ			
東北	5	3	60.0
関東	6	1	16.7
中部	62	35	56.5
近畿	42	19	45.2
中国・四国	16	9	56.3
九州	11	6	54.5
渋ガキ			
東北	13	2	15.4
関東	10	5	50.0
中部	48	25	52.1
近畿	25	12	48.0
中国・四国	50	31	62.0
九州	25	10	40.0
全体			
東北	18	5	27.8
関東	16	6	37.5
中部	110	60	54.5
近畿	67	31	46.3
中国・四国	66	40	60.6
九州	35	16	44.4

ただし、一方で「報告書」に記載のない品種（あるいは品種名）も数多く収集された。このことは、全国各地に「報告書」には記載されていない未知の品種、あるいは記載されている品種の別名が、現在なお相当数存在することを示唆している。このような品種（品種名）についても早急に詳しい情報を収集して、それらの特性を評価しておかなければ消滅の危機を免れないだろう。たとえば同一品種であったとしても地方によって名称が異なるという事実は、当該品種がその地方において独特の利用法や親しまれ方をしてきたことを反映していると考えられる。カキのような民族植物（今井, 1990）は単に有用生物資源としてだけではなく、生きている文化的資源としても位置づけ、それらをセットにした保全が必要と考えられる。遺伝子のみを収集・保存するだけでは、その品種にまつわる文化的情報が時間の経過にともなって失われてしまう危険性が高い。

1988年および1996年実施アンケートとともに回答があった品種のうち、「報告書」に記載のないものを図6に示した。これらの品種については早急にその特性等を収集・評価する必要があるものと考えられる。

3. カキの在来品種の多面的利用に関する調査

3.1 「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」に記載されているカキの利用法

「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」（略称：「報告書」）に記載されている主要な196品種の利用法としては、生果で利用（甘ガキの場合）および酎柿として利用（渋ガキの場合）があげられており、文字通り果実を果物として利用するのが最も一般的な利用法であることがわかる。観賞用あるいはカキの葉寿司用など葉を利用するための専用の品種もある。干し柿や熟柿としての利用は中部地方に比較的多く認められるようであった。

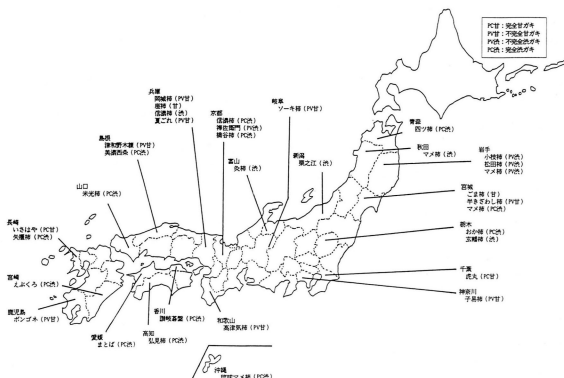


図6 1988年および1996年実施アンケートとともに回答が認められたが「種苗特性分類調査報告書（カキ）」には記載されていないカキの在来品種の分布

3.2 1988年実施アンケート調査に基づくカキの在来品種および野生種の利用法

1) 調査目的：カキは果実を生食用とする以外にも多面的に利用される果樹である。果実および果実以外の部位がどのように利用されてきたか、あるいは利用されているかについて調査した。

2) 調査方法：2.2の2)で示したアンケート調査の質問項目にカキの多面的利用に関する質問を設けた。

3) 調査結果：回答にあった在来品種の利用法を、脱渋、加工およびその他の項目に整理して表4にまとめた。脱渋方法には、果実を米ぬかに入れたり、籾殻といっしょに入れて焼くなどといった食料生産における副産物をうまく利用したものもあった。多面的利用の観点から、回答件数の多かったカキ渋の利用および漬物の漬け床への利用について分布図を作成した（図7）。これらの利用法は、北海道と沖縄県を除いてほぼ全国的に分布するものと思われた。

3.3 1996年実施アンケートに基づくカキの在来品種の利用法

1) 調査目的：カキの在来品種の多面的利用法に関して、1988年の時点で回答のあった利用法が1996年現在でも行われているかどうか、また、果

実以外の部位を用いた利用法にはどのようなものがあるか、さらに、それらの利用法には地域性があるか、などの点について明らかにしようとした。

2) 調査方法：1996年実施アンケート調査で漬物の漬け床への利用に関してより詳細な質問をすることにした。さらに、「日本の食生活全集（全

表4 1988年実施アンケートで回答されたカキの在来品種の脱渋方法ならびに利用法

利用法	回答のあった都道府県名
脱渋	
・樹上で脱渋	岡山、熊本、鹿児島、沖縄
・蒸熱	福井、愛知、三重
・籾殻内で蒸熱	茨城
・籾殻裏の	長野
・民の中で焼く	
・米ぬかに入れる	愛知
・籾殻の中に	京都
・入れて焼く	
・籾殻や米びつ内で	島根
放置して脱渋	
加工	
・カキ酢	茨城、愛知、島根、山口、宮崎
・漬漬け	岩手、宮城、山形、石川
・巻き柿	岩手、広島、熊本（2）
・菓子材料	富山、島根、高知
・ワインの原料	島根（2）
・カキの葉茶	富山
・若いカキをぬか漬けにする	三重
その他	
・漬物の漬け床に入れて利用	青森、岩手（2）、秋田（2）、山形（2）、福島、茨城（2）、富山、福井、山梨、長野（2）、岐阜、静岡、滋賀、島根、山口、福岡、宮崎
・カキ渋の利用	岩手（2）、宮城、茨城、群馬、千葉、新潟、福井、岐阜（2）、京都、島根（2）、広島、香川、佐賀、大分（2）、鹿児島
・販賣用	宮城、長寿
・装飾用	愛媛（2）
・ゴルフ用材	福岡

（ ）内の数字は回答の件数を示す。記載のない場合は1件。

巻き柿：干し柿のヘタと種子を除いて、縦に割り、10個ほどを集めて竹の皮と綱で巻いたもの。切断面は、きれいな花模様に見える。

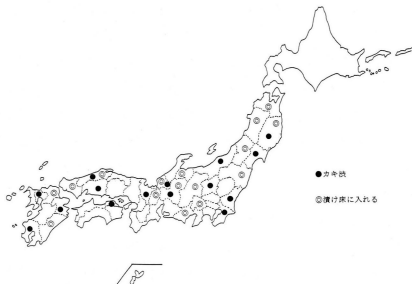


図7 1988年実施アンケートで回答されたカキ渋の利用と果実あるいは果皮を漬物の漬け床に入れる利用法の分布

50巻)」（農文協編，1993）に記載されているカキの利用法の実態について，その地域を担当する農業改良普及センターにたずねた。

3) 調査結果：「干し柿として利用しているか」という質問に対して，「はい」という回答は全回答のうち約80%であった。このうちの約75%は自家消費目的の干し柿製造ということであった。都道府県別にみても，東京都，大阪府および沖縄県を除く44道府県から「利用している」という回答があった。また，「干し柿の製造過程で“手もみ”を行っていますか」という設問には，約40%が「はい」という回答であった。“手もみ”の目的としては，「干し柿の肉質をよくするため」ならびに「白粉をよく出させるため」という回答が多かった。“手もみ”はほぼ全国的に行われているようであった。

1988年実施アンケートで回答の多かった「漬物の漬け床へ入れる」利用法について，1996年実施アンケートでは回答全体の約70%が「利用している」との回答であった。そのうち約80%は果皮のみを漬け床に入れる利用法であることがわかった。漬け床へ入れて利用するカキは，その約80%が渋ガキとのことであった。漬物の漬け床へ入れる利用法は，果実あるいは果皮を利用する方法とも顕著な地域性は認められず，ほぼ全国的にみられる利用法であると考えられた。

漬物の漬け床に入れる利用法以外の果実の利用方法について表5にまとめた。カキ酢への加工利用が21県と最も多く，菓子製造の原料としての利用が19県でこれに次いだ。粕漬けや味噌漬への利用も4項目回答された。カキ酢への利用は北日本を除いてほぼ全国的にみられるが，カキ渋の利用はどちらかといえば中部地方以西で多く認められた。その他にも，果皮を風呂に入れたり，干して食べるなどの利用法が回答されたが，果実ほど利用例は多くなかった。

表5 1996年実施アンケートで回答されたカキの在来品種の果実の多面的利用法

利用法	回答のあった都道府県名
脱酸	
・あおし柿	福岡，鹿児島
・熟柿	石川（2）
加工	
・カキ酢	山形（2），茨城（2），栃木（2），群馬（2），千葉，新潟，富山（3），石川，長野（2），静岡，愛知，奈良，和歌山，鳥取，島根，広島，山口（2），香川（2），福岡，宮崎，鹿児島（2）
・菓子の材料	青森，岩手，秋田，山形，福島，群馬（4），新潟（2），福井，長野，静岡（2），滋賀，京都，奈良，和歌山，島根（2），岡山（3），福岡，佐賀（2），熊本
・料理の材料	秋田（4），山形（2），茨城（3），長野，静岡，大阪，山口，熊本
・カキジャム	青森，滋賀，京都，兵庫，奈良，和歌山，山口，香川
・カキワイン	福島，東京，神奈川県，静岡，兵庫，奈良，和歌山，島根
・カキ羊羹	山形，神奈川県，滋賀，岡山，福岡，大分
・カキ酢	福島（2），石川，滋賀，和歌山（2）
・カキ味噌	佐賀
・巻き餅	岐阜
・カキサワー	岐阜
・カキジュース	山形
・ひより柿	福岡
漬物	
・カキを塩と糠で漬ける	秋田，熊本
・粕漬け	和歌山
・干し柿のしそ巻き漬け	福島
・味噌漬け	富山，宮崎（2）
その他	
・カキ渋の利用	栃木，岐阜，三重，京都，和歌山，鳥取，島根（2），岡山，広島（2），愛媛，大分
・甘味料	埼玉，香川

（ ）内の数字は回答の件数を示す。記載のない場合は1件。

あおし柿：塩漬殺菌したカキの呼び名。

ひより柿：果皮と種子を除いたカキを酢に漬けて干してから，砂糖と焼酎に一年以上漬け込んだもの。

果実以外の部分の利用法を表6にまとめた。葉の利用では，カキの葉茶が最も多く34県であった。なお，宮城県，京都府および広島県ではヘタ茶も利用されているようであった。長野県や長崎県では，葉やヘタも漬物の漬け床に入れるとの回答があった。枝など幹の部分は床柱やおぼんにしたり，置物に加工したりするという回答もみられた。図8はカキの葉茶およびカキの葉寿司への利用の分布図である。カキの葉茶は北海道を除いてほぼ全国的に利用がみられたのに対して，カキの葉寿司への葉の利用は近畿・中国地方を中心とした比較的狭い地域に限られていた。

カキ（果実以外の部分を含む）を供物や祭りなどの祭式儀礼に使用したり，民芸品などに利用することがあるかどうかについてたずねたところ，

表6 1996年実施アンケートで回答されたカキの在来品種の果実以外の部位の多面的利用法

利用法	回答のあった都道府県名
葉の利用	
・カキの葉茶	青森（2）、岩手（2）、宮城（3）、秋田（2）、山形（4）、福島（2）、茨城、群馬（3）、新潟（2）、富山、石川、長野、静岡（3）、愛知、三重（3）、京都、大阪、兵庫（2）、奈良（2）、和歌山、鳥取、高松（3）、岡山（3）、広島（4）、山口（3）、徳島、香川（2）、福岡、佐賀、長崎、熊本（2）、大分、鹿児島（4）、沖縄（2）
・カキの葉寿司	石川（2）、福井、岐阜、愛知、三重、徳島、兵庫、奈良（4）、和歌山（3）、鳥取、岡山、香川、大分、福岡
・料理の器や飾りに利用	千葉、長野（2）、静岡、愛媛、福岡（2）
・葉の天ぷら	福島、茨城、熊本、福井
・葉を風呂に入れる	埼玉、鹿児島
・葉を民間薬に利用	高知、宮崎
・葉を漬け床に利用	長野（2）
・葉の焼酎漬け	新潟
・葉で餅を包む	千葉
・塩漬食品の脱塩促進に葉を使用	広島
・カキの葉入り煎餅	岡山
ヘタの利用	
・ヘタを煎じて飲む	宮城（2）、京都、広島
・湯の脚置きに利用	静岡
・煮子の飾りに使用	静岡
・ヘタを漬け床に利用	長崎
種子の利用	
・種子を台木に利用	和歌山、鳥取、福岡
・カキの種プローチ	山口
枝幹の利用	
・床柱やおぼん加工	埼玉、兵庫、岡山、広島
・枝幹を薪に利用	山形、群馬（2）、鳥取
・ゴルフ用材	富山、広島、福岡
・ゲートボール用材	佐賀、鹿児島
・枝幹の炭で焼物作り	群馬
・樽置のほだ木	鳥取
・版戻	島根
・産物	岡山

() 内の数字は回答の件数を示す。記載のない場合は1件。

「供物として利用する」という回答は全体の約60%にのぼった。主な利用法を表7にまとめた。供物としての利用は正月に神棚に吊したり、鏡餅の

上に干し柿を載せたり、歯固めとして利用する例が多かった。また、カキの木そのものを観賞用とする利用法もあった。

3.4 考 察

1988年実施アンケートの回答にみられた利用方法のほとんどは、1996年実施アンケートでも回答が認められた。ただし、カキ渋の利用は1996年の調査では回答数がやや減少した。これは近年カキ渋の製造元が減少して、ごく限られてきていることも原因のひとつかと思われる。脱渋法に関しても、「米びつ内で熟柿にさせる」ような方法はほとんど行われなくなったようである。電気炊飯器の普及や家庭でも脱渋用のアルコール（エタノールや焼酎）が比較的入手しやすくなったことも関係しているのだろう。

漬物の漬け床に果皮を入れる利用法は、まだかなり行われているようであった。この利用法は漬物に程よい甘味とカキ独特の風味を添えるために考えだされた生活の知恵であると考えられるが、果実を消費した後に残った果皮を捨てずに利用するという点でも大変合理的な利用方法といえる。

「干し柿を食べるとしもやけの予防になる」、「干し柿の白粉は咳止めに効果がある」、「たんや



図8 1996年実施アンケートで回答されたカキの葉寿司およびカキの葉茶への利用法の分布

表7 1996年実施アンケートで回答されたカキの在来品種の祭式儀礼などへの利用法

利用法	回答のあった郡府町名
年中行事	
・正月に神棚へ供える	宮城、秋田、山形、千葉、石川、福井、山梨、岐阜、京都、兵庫、鳥取、広島(2)、徳島(2)、長崎
・歳餅の上に干し柿をのせる	石川、京都、兵庫、奈良、和歌山、山口(3)、愛媛(2)、高知、長崎
・祭りのお供え物	石川、三義、鳥取、大分(2)
・お盆のお供え物	石川、福井、京都、愛媛
・菓を供え物の下敷きを使用	京都、和歌山
・十五夜のお供え物	栃木、鹿児島
・秋祭りの山車	京都
・成木費め	石川
・産がため	愛知
・大晦日に家計が良くなるように干し柿を食べる	栃木
・正月の朝お福茶と一緒に食べる	山口
その他	
・神社のお供え物	和歌山、鳥取
・贈りもの	福島、熊本
・生け花の材料	北海道、秋田
・贈答用	石川、熊本
・祝賀用	山口、福岡
・建物のお供え物	長野
・シンボル	石川
・お茶道具	広島

() 内の数字は回答の件数を示す。記載のない場合は1件。

咳止めにカキの紅葉の煎じ葉(茶)が効果ある」など、カキは民間薬としても古くから利用されてきた(傍島, 1986)。今回の調査では民間薬としての利用については具体的な回答はなかったが、いろいろな伝承を含めればこのような利用方法もわずかではあろうが継続しているものと推測される。

4. カキの在来品種の多面的利用法に関する聞き取り調査

カキの多面的な利用のうちのいくつかについて実際に現場を訪ね、聞き取り調査を行った。

4.1 「紅干し柿」(山形県上市市; 写真3)

「紅干し柿」は上市市周辺の特産品で、原料は「山形紅柿」である。地元では、昔の部落名にちなんで「関根柿」と呼んでいる。上市市相生(旧関根地区)で「紅干し柿」を製造・出荷している北沢吉男さんを訪ねた。

果実の収穫は11月中頃に枝ごと行う。ヘタ片をナイフで取り、果皮をむく。1本のロープに32個

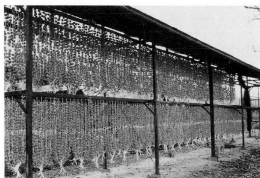


写真3 果皮を剥かれ「はせ」に干された「山形紅柿」(山形県上市市)

ずつ付け、「はせ」と呼ぶ干し場に吊して乾燥させる。天日乾燥は2週間ほど。その後は「むろ」と呼ばれる室内に入れて一週間ほど練炭を火元にして火力乾燥を行う。火力乾燥の間には黒変の防止やカビの繁殖防止などを目的として硫黄薫蒸も行う。

乾燥後、亀の子たわしで表面を擦って白粉の出をよくする。この「タワシがけ」の技術は、干してあるカキの下を通る際に人の頭がいつもよくぶつかるところのカキに白粉が良く出ることに気がついたのがきっかけで始まったという。干し柿が仕上がったら、「かきまるき」と呼ばれる干し柿を束ねる作業を行い、独特の円柱状の製品に仕上げる。最後にセロハンで包装して出荷する。最近では品質の良い果実は天日と遠赤外線を併用して乾燥させ、個装して高級菓子として出荷している。

干し柿作りは気候に大きく影響される。特に11月の天日乾燥の時期に天候が悪く乾燥が不十分になると製品の品質はよくない。また、温度や湿度が高すぎると白粉が消えてしまったり、果実が過度に軟化してしまう。最近は自然食ブームともあって全国各地に販売されるようになった。

4.2 カキ漬け大根(秋田県角館町; 写真4)

「カキ漬け大根」は、カキの果実を漬け床として大根を漬けたもので、大変上品な味に仕上がるという。角館町内に住む佐藤ケイさんと同町で漬物・醬油の製造販売している(株)安藤商店でお話を



写真4 砕いた渋柿の果実の中に大根を漬ける「大根の柿漬け」
(秋田県角館市)



写真5 出荷を持つ柿渋「玉渋」(京都府南山城村)

伺った。

柿漬けに使用するカキは地元で収穫される‘雲然’や‘大塚柿’。いずれも渋ガキである。果実はヘタを取って、果皮ごとザクザクと潰して漬け床にする。樽の中に潰したカキを入れ、大根を並べて塩をふる。この作業を交互に繰り返す。樽がいっぱいになればふたをして重石をのせる。塩の量は、大根10本に対してお椀に1杯程度が目安。例年11月末に漬け込み、およそ1か月で表面に“かもい”の膜がはったら仕上がりである。カキタンニンの影響からか大根の表面は少し黒くなるが、中身は白いまま。各家庭ごとに微妙に味が異なるという。

昔は大根のほかにも“カキハタハタ”や“カキ寿司”を作っていたという。“カキハタハタ”はカキを漬け床として魚のハタハタを漬けたもので、甘みがあり生魚と同じくらいおいしいという。“カキ寿司”は野菜や麴を混ぜたご飯の上に輪切りにしたカキをのせたもの。甘酸っぱい味がするという。

4.3 カキ渋 (京都府南山城村；写真5)

カキ渋は昔から、実に多目的に利用されてきた。京都、奈良、和歌山の3県の県境近くでカキ渋の製造・販売をしている(株)トミヤマの吉村幸一さんに話を伺った。

カキ渋に使われる渋ガキは主に地元産の‘天王柿’や‘鶴の子’。最近は愛媛県産の‘愛宕’も

使用することがある。カキ渋用のカキはタンニン濃度の最も高い時期（7～9月）の未熟果を採取する。タンニンは日本茶や赤ワインなどにも含まれる分子量数万以上の高分子物質で、渋味の原因物質である。採取後の果実は直ちに洗浄した後、破碎してカキ渋液をしぼる。搾汁液は濾過し、80℃で殺菌後30℃まで冷却し、タンニン耐性の強い酵母を添加して、30～35℃で10日くらい醗酵させる。醗酵が終了したら殺菌とオリ引きをして熟成させる。酵母を添加しない自然醗酵法もある。通常カキ渋は1～5年間の熟成期間が必要で、年数が経ったものほど色が濃く、艶もあり、品質がよい。3～5年熟成させたものを特に“玉渋”と呼んでいる。

カキ渋は昔から竹、紙、漁網、布や木の補強剤、防腐剤や防水剤、あるいは漆塗りの下地の塗り剤として使用されてきた。また、民間薬として、やけどやしもやけ、血圧降下剤、二日酔いの予防剤として、さらに、蛇や蜂、ムカデなどの毒の中和剤としても広く使われてきた。

近年では、醗酵食品（日本酒・醤油・みりんなど）のタンパク除去剤としての利用をはじめ、化粧品の原料や重金属の吸着剤としても利用されている。最近とはくに、自然塗料としての価値が見直され、建築用塗料としての需要が増加しているという。

4.4 カキの葉寿司 (奈良県五條市；写真6)

カキの葉寿司は古くから奈良県の吉野地方に伝わる伝統の味とされる。㈱ヤマトの宮倉さんに話を伺った。

奈良県は四方を山に囲まれているため海の幸に恵まれず、昔は手に入る魚は全て塩漬けされたものであった。それらの魚を長く保存するための生活の知恵がカキの葉寿司である。カキの葉は多量のタンニンを含んでいるために抗菌作用がある。各家庭では毎年7～8月頃に作ったという。

カキの葉寿司に使用するカキの葉は柔らかい渋ガキの葉がよい。寿司めしに塩鯖をのせてカキの葉で包む作業は今でも全て手作業。最近は消費者の要望もあって鮭をネタにしたカキの葉寿司も製造している。

年間通じてカキの葉寿司を生産するためには、当然カキの葉も年間を通じて必要となる。そこで、6～8月に採取された葉を塩漬けにし、低温（約6℃）の冷蔵庫で貯蔵している。使用する際にはあらかじめ水につけて塩抜きを行う。最近では日本国内に限らず、オーストラリア、ブラジル、チリ、ベトナム、中国や韓国などからも塩漬けにされた葉を輸入することもあるという。

4.5 黒柿細工（山形県鶴岡市；写真7）

黒柿は古くから家具や調度品の材料として珍重されてきた。鶴岡市陸町の黒柿細工師鈴木重雄さんと、三光町の黒柿細工師小松文一さんに話を伺った。



写真6 鯖の押し寿司を柿の葉で包む「柿の葉寿司」（奈良県五條市）

黒柿はマメガキなどの渋ガキが古木となり、材の内部が黒色に変色したものをいい、庄内地方では特に赤川流域の伏流水の流れる地域に自生しているマメガキ材がよいとされている。ひとことで黒色といっても土壤条件などによって微妙に異なってくるらしい。例えば、緑青（銅）が入ると緑色がかつたり、鉄分が多いとより濃い黒色になったり、金や銀が入るとききらきら光る。紋様は1樹ずつ異なるが、その形状から“水玉”と“流れ”に大別される。一般に“水玉”の方が価値が高い。とくにウズラの羽の紋様に似た“うずらもく”は最高級品である。ただし、現在では自生しているマメガキが少なくなり、材料は不足している。

黒柿材はある程度乾燥させてから厚さ1～2cmに製材し、4～5年かけて本乾燥を行う。乾燥が終わった材は作るものの大きさに切り、にかわで接着して組み立てる。仕上げは木賊や棕の葉で表面を磨きながら、漆を塗り重ねていく。この作業を何度も繰り返すほど仕上がりがよい。乾燥させた木賊や棕の葉を湿らせてから使うと紙やすりでこするよりなめらかになる。

黒柿細工は江戸時代幕府に献上されたこともあり、昔は宮内庁の人しか使うことはできなかったという。材料が豊富な頃は太ぶりのタンスなども作られたが、今は小型の色紙箱、文箱、硯箱、短冊箱、名刺箱、香箱、楊枝入れなどが主になっている。



写真7 「黒柿細工」の楊枝立てと小盆（山形県鶴岡市）

5. まとめ

わが国にはカキの在来品種が多数存在しているが、1979年に広島県が農林水産省の委託を受けて「昭和53年度種苗特性分類調査報告書（カキ）」（以下、「報告書」と略す）を刊行して以来、カキの在来品種に関する全国的な調査は行われていない。

本調査では、上記の「報告書」と1988年および1996年に実施したアンケート調査の結果をもとに、カキの在来品種の分布の現状と変化、ならびにカキの多面的利用の現状と地域性について考察した。アンケート調査は主に全国数百か所以上の農業改良普及センターを対象として行い、1988年実施アンケートでは64.7%、1996年実施アンケートでは70.4%の回収率を得た。

「報告書」に記載されている品種のうち、162品種（甘ガキ77品種、渋ガキ85品種）については、1988年、1996年実施アンケートともに回答がなかった。このことは、ここ20年間に全国でかなりの数の在来品種が減少あるいは消滅していることを示唆している。カキの在来品種が減少したのは主として昭和30年～40年代と推察され、現在もなお減少し続けており、この傾向は将来もさらに続くものと考えられた。一方で、「報告書」に記載されていない品種（あるいは品種名）も数多く収集された。このことから、全国各地にはまだ多くの未記載・未収集の在来品種（あるいは品種名）が存在しているものと推測される。

カキの多面的な利用法に関する回答は、カキ酢、菓子製造の原料、ワインの原料など食文化的な利用法として34項目、カキ渋の利用、祭式儀礼および年中行事への利用など生活文化的な利用法として37項目におよんだ。カキの葉茶や干し柿ならびに果皮や果実の一部を漬物の漬け床に入れるなどの利用法はかなり全国的に認められるのに対して、

カキの葉寿司やカキ渋の利用は比較的限られた地域で行われている傾向があった。

6. おわりに

カキはずいぶん昔から私たち日本人のすぐそばで秋の訪れを告げ、日本の農村風景にとけ込んできた。日本人とカキとの親しみの深さは、そんな情景が俳句や短歌などに多数詠まれていることからわかる。また、有用生物資源としてカキをみると、私たちは果実を食用にするのはもちろんのこと、果皮は漬物に利用したり、ヘタを煎じ薬として利用したり、葉をお茶や食品の包装材料として利用したり、枝幹を工芸品、家具などの材料として利用したり、植物体全体をほとんど余すところなく利用してきた。この点に注目して、今井（1990）はカキを日本人にとっての“生活樹”であるとささ述べている。

カキの在来品種はわが国でも有用遺伝子資源としての収集・保存が進んでいる。遺伝子資源の保存は有用生物資源の将来的な利用のために大変重要なこととして十分評価できるし、今後もその作業は継続されなければならないと考えられる。しかし、遺伝子を単に収集・保存するだけではその品種の歴史や豊かな利用法に関連する情報を適切に保全することはできないだろう。そのような情報もその品種に関連する重要な文化的資源として位置づけ、遺伝子そのものとセットにして記録にとどめておく必要がある。全国各地にはまだ記載もされずに埋もれている在来品種がカキに限らず多数存在するものと推察される。それらの遺伝子はもちろん、それにまつわる文化的情報の収集を急がねばならない時代を向かえているといえるだろう。

本研究を行うにあたって、財浦上食品・食文化振興財団から多大な研究助成を得ることができました。記して感謝の意を表します。

文 献

- 1) 今井敬潤, 1990, 「柿の民族誌－柿と柿渋－」 pp. 4-39, 現代創造社, 大阪.
- 2) 広島県, 1979, 「昭和53年度種苗特性分類調査報告書 (カキ)」
- 3) 農文協編, 1993, 「日本の食生活全集 (全50巻)」農文協, 東京.
- 4) 傍島善次, 1980, 「柿と人生」 pp. 7-14および pp. 158-188, 名玄書房, 東京.
- 5) 傍島善次, 1986, 「健康食 柿」 pp. 39-44, 農文協, 東京.
- 6) Taira, S. 1996. Astringency in Persimmon, pp. 98-110. H.-F. Linskens and J.F. Jackson (eds.), Modern Methods of Plant Analysis. Vol. 18. Fruit Analysis. Springer-Verlag, Berlin.

Distribution of Native Cultivars and Multi-purpose Use of Japanese Persimmon

Satoshi Taira (Faculty of Agriculture, Yamagata University)

There are many native cultivars of persimmon in Japan. I investigated the present status, changes in distribution of native cultivars, and the multi-purpose use of their fruit, leaves, and wood, using questionnaires in 1988 and 1996. Questionnaires were sent to over 500 agricultural extension stations in Japan, and responses were obtained from 64.7% and 70.4% of the stations in 1988 and 1996, respectively. The responses suggested that some native cultivars have been lost in the last 20 years. A marked decrease in the number of native cultivars occurred from 1955 to 1975, and this decrease may be continuing and may continue in the future. There are some unknown or undescribed cultivars in rural areas in Japan. Multi-purpose use of persimmons included 34 items for food culture and 37 items for life culture. The former included kaki-su (a kind of vinegar made from persimmons), materials for confectioneries, and brewing of wine, and the latter included production of kaki-sibu (fermented persimmon tannins) and use in religious ceremonies and annual events. Using the leaves for green tea, to make sun-dried fruit after peeling, and using the peel or fruit flesh for pickles are common throughout Japan. Areas that use the green leaves to wrap sushi and that produce kaki-sibu are restricted.