

# 八百屋塾通信 Vol.30

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>



## ～ご存じですか？ 柿の話のタネ～ 柿トリビア20選

①10月26日は「柿の日」。正岡子規が「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」という名句を作った日。全国果樹研究連合会カキ部会が制定

②柿は日本の国果。国果とは国の象徴とされる果物。決めたのは、京都出身の名料理人辻嘉一さんという説も

③柿の語源は、赤木(あかき)、暁(あかつき)、堅き(かたき)の略語説、また輝き(かがやき)の転訛説など、諸説あり

④柿は英語でカキ・フルーツ(kaki fruit)、ドイツやフランスなどでもカキ(kaki)の名で通っている

⑤柿の学名はディオスピロス・カキ(Diospyros kaki)。その意味は「神さまが与えてくれた食べもの、柿」



⑥国内の柿生産量ランキング(2020年)は、1位:和歌山、2位:奈良、3位:福岡、4位:岐阜、5位:愛知の順

⑦世界の柿生産量ランキング(2019年)は1位:中国、2位:韓国、3位:日本。この3国で世界の生産量の約87%を生産

⑧国内の品種別栽培面積ランキングは、1位:富有(甘柿)、2位:平核無(渋柿)、3位:刀根早生(渋柿)、4位:甲州百目(渋柿)、5位:松本早生富有(甘柿)

⑨渋柿を干すとタンニンが不溶性になり渋みを感じなくなる。甘柿の糖度は16度前後、干柿の糖度はその3倍以上に

⑩「醃(さわす)」は柿の渋を抜くこと。産地によって、アルコール、お湯、炭酸ガスなどを使い、渋柿を甘くして出荷する

⑪童話「さるかに合戦」は、猿と蟹が、柿のタネとにぎりめしを交換するところから始まる、仇討ちのお話

⑫タンタンコロリンは宮城県仙台市に伝わる柿の木の妖怪で、柿の実を採らずに放置しておくといわれる



⑬民話「あたまにかきのき」は飲んべえの頭に柿の木が生えて...という顛末。たくさんある柿の話のなかでもよく知られている一つ

⑭「梨尻柿頭(なしりかきあたま)」は、果実のおいしい部分を示す。「梨の尻柿の頭」ともいう

⑮やつらは「大和の吊し柿」だというのは、「ヘタ(蒂と下手のシャレ)なりに固まっている」という意味

⑯「柿が赤くなれば医者(い)は青くなる」には、「りんごが赤くなれば...」「トマトが赤くなれば...」などの、バリエーションがある

⑰「柿根性」は渋柿が干し柿に変化するなど、頑固そうでも融通が利く。一方、思い込んだら変えないのは「梅根性」

⑱柿渋は渋柿からとる抽出液。古くから防虫・防腐・防水効果が知られ、最近は新型コロナウイルスの無害化作用に注目

⑲柿の葉ずしは、すし飯に酢じめの鯖などをのせ柿の葉で包む、奈良発祥という郷土料理。柿の葉の抗菌作用を利用

⑳「柿を盗んで種隠さず」は、悪事や欠点などを自分では隠したつもりでも、肝心な所が隠せていないことをいう

### 市場の動き

◇西村早生:岐阜産は9月中旬ピーク前年並み。福岡産は着果量多いが小玉傾向 ◇刀根早生:和歌山産9月下旬～10月上旬。奈良産はハウスものから露地物に、肥大鈍くSM中心 ◇輝太郎:鳥取オリジナル早生甘柿 ◇筆柿:鳥取 ◇富士柿:鳥取 ◇次郎柿:鳥取 ◇秋王:福岡 ◇早秋:福岡 ◇太秋:熊本 ◇富有:山梨・岐阜・福岡・奈良・和歌山 ◇おけさ柿:新潟 ◇庄内柿:山形 ◇あんぽ柿:山梨(水分含有量50%・大和百目) ◇枯露柿:山梨(水分含有量20～30%)

10月16日(日)はハイブリッド八百屋塾!

◆テーマ:柿とりんご ◆講師:農研機構に依頼中  
詳しくはのちほどお知らせします。予定に入れておいてください!

### ■動画コーナーをご覧ください

実行委員長ほか取材陣が、「東京ゴールド」の取材に行ったようすなどがご覧いただけます [動画ページへは、こちらから→](#)

### ■柿の情報は八百屋塾ホームページで

講演:◇2016年11月20日「柿」について 橋本幾男氏  
◇2016年12月18日「干し柿」について 橋本幾男氏

[八百屋塾ホームページへは、こちらから→](#)

