

# こどもしょくいく しんぶん



新・第13号

令和元年12月 食と花の推進課 発行

みんなは、甘い柿、甘くない柿、やわらかい柿、かたい柿、どんな柿が好きかな？柿は、秋葉区での生産がさかんで、旬は10月～11月くらいだよ。でも実は、旬を過ぎた後でもおいしい柿を食べることができんだ！いったいどういうことだろう？

## 秋葉区の「柿」を発見！



新潟で育てられている柿の品種は主に、『平核無(ひらたねなし)』と『刀根早生(とねわせ)』の2種類だ。平核無は、果汁が多く、肉質がやわらかく、とっても甘いことが特ちょうだよ。なんと、この平核無の原木は秋葉区新津にあるんだ！高さ16メートル、樹齢300年以上のとっても大きな木なんだよ。

ところで、みんなは“八珍柿”とよばれる柿を知っているかな？柿には品種とは別に、その地域で作られている柿だということをあらわすために、それぞれよび名があるよ。例えば、佐渡では「おけさ柿」、秋葉区では「八珍柿」、西蒲区巻地区では「越王柿」などさまざまだ。秋葉区では今も八珍柿とよんでいることが多いよ。

### 秋葉区 柿農家の高塚さん

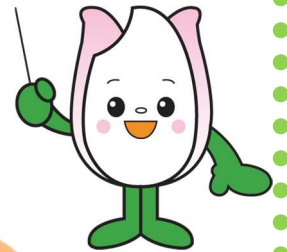


高塚さん

旬の10月から11月を過ぎてもおいしい柿が食べられるというのはどういうことだろう？

実は、柿を収穫したあと、干し柿作りが始まるんだ！干し柿の旬は12月から2月だよ。

干し柿はどんな風に作られているのかな？



新潟市食育・花育推進キャラクター まいかちゃん

# 干し柿はただ干すだけじゃない!



柿は収穫したあとアルコールなどを使って“渋抜き”をするよ。柿の中には、もともと「甘み」と「渋み」の両方が入っているよ。渋抜きの作業は、柿の中から渋みを消すのではなく、渋みを感じにくくして、より甘みを感じやすくするための作業なんだ。生で食べる柿は渋抜きをしないと渋くて食べられないけれど、干し柿は渋柿のまま干しているだけで渋みが抜けて、甘い干し柿が出来上がる不思議な食べ物なんだ。干しているだけといっても、ただ干しているだけではカチコチにかたまってしまって、やわらかくておいしい干し柿はできないよ。干し柿を作るためにはあるヒミツがあるんだ。

## ～おいしい干し柿ができるまで～



①皮をむく

まずは、収穫した柿の皮を機械で1つ1ついねいにむいていくよ。



②殺きんする

カビを生えにくくするために、20秒くらい熱湯で殺きんするよ。



③干す

となりの柿とくっつかないように1つ1つ干していくよ。



④もむ

手で柿をもむよ。これが干し柿のヒミツだ! 柿の中の糖が結晶化して甘くなるよ。

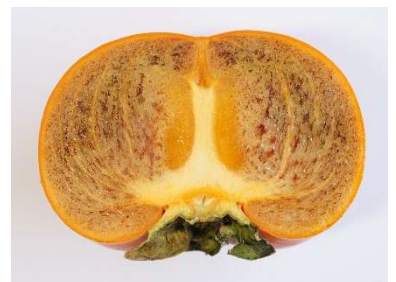


⑤できあがり

干し柿のできあがり! まわりの白い粉は砂糖をふりかけたわけじゃないよ。これは柿の糖分だ。これは干し柿が甘くておいしいあかしだよ。

## “八珍柿”は『越後“八”不思議』?

みんなは、“越後七不思議”って聞いたことあるかな? 越後新潟に伝わる珍しいことがらを7つ集めたものだよ。八珍柿は、それまでの種のある柿とはちがいで、種がなく不思議な柿だといわれたことから、“越後七不思議に次ぐ珍しい柿”ということで“八珍柿”と名付けられたんだ。柿は収穫してから渋抜きをして食べられるようになるものが多いけれど、収穫前の柿の実が木になっているときに渋抜きをするものもあるんだ! これは、「ごま八珍柿」とよばれ、中は黒いつぶつぶがたくさんのおもしろい柿なんだ。カリカリとした食感が特ちょうだよ。



ごま八珍柿