



| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Title | makoto 第4号 表紙/秋の風物詩 柿 |
| Author(s) | 辻野, 直三郎 |
| Citation | makoto. 1973, 4 |
| Version Type | VoR |
| URL | https://hdl.handle.net/11094/86262 |
| rights | |
| Note | |

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

昭和48年(1973年)

10月1日発行

第4号(年間4回発行)

発行所

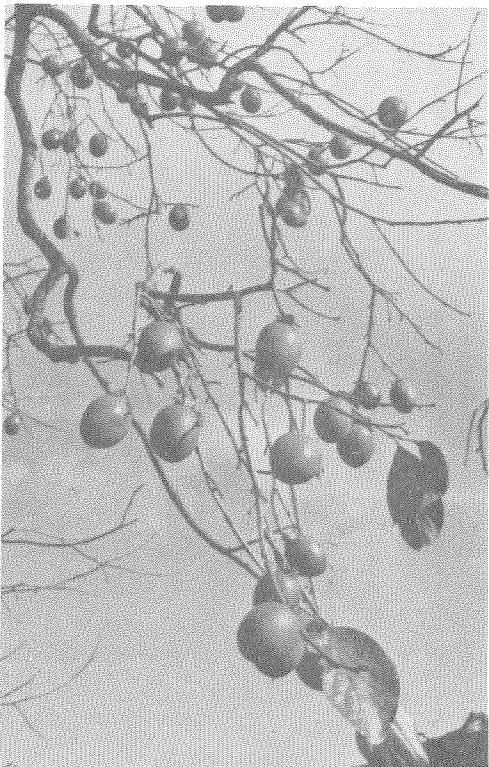
財団法人
大阪防疫協会

大阪市天王寺区逢坂上之町72
(大阪府庁天王寺分館内)

TEL 06 (779) 2055

発行人 辻野直三郎

まこと



和歌山県果樹園芸試験場紀北分場

分場長 石崎政彦氏撮影

秋の風物詩

柿 かき

理事長 辻野直三郎

日本の秋の風物詩として、至る所に私達の眼を楽しませてくれるものに柿がある。

枝もたわわにあどけない幼児の頬のようにふくらんだ赤い柿は、田舎育ちの私にはたえられない魅力を感じる。

柿は熱帯、亜熱帯至る所に栽培され、また野生種の果樹でもある。栽培の沿革を調べてみると「本草和名」に出ており「加岐」と書いてある。「和名類聚抄」には柿は、「赤実果也和名賀岐」としてあり、九三〇年頃から既に野生品と栽培品とが区別され、延喜式には果子類として「熟柿子」及び「干柿子」が挙げられている。

川道祐先生の雍州府史(一六四五年)の加工乾燥法を熟読されれば得るところ大であろう。

柿の古い栽培の地として、神奈川県伊勢原、奈良県御所柿、岐阜県峰屋、広島県の

柿は大別して甘柿と淡柿とに区別される。淡柿は人工脱脂法として「酸素の供給量を制限して分子間呼吸を盛んにし、その結果生成されたエチルアルコール、アセトアル

デヒド、アセトンなどの作用により可溶性

のタンニンを不可溶性の形態に変化させる」と記されているが、地方にはいろいろの特色のある脱脂法が伝えられている。特に細

さて柿と民俗について信仰性をもつ日本人として柿の実や、くし柿を神への供物としている神社がある。正月には神だなにこれを供える風習があり、年越しには欠くことのできないものとされている。

柿が薬用として使われているのは柿の葉(たぬき葉)としてである。柿の葉の煎汁に生姜を加えて飲めば吃逆止めになり、柿渋は中風、下痢、腹痛などに効ありといわれ、また柿茶一〇〇グラム当り六〇〇／八〇〇ミリグラムのビタミンCを含んでいる(薬になる植物)(薬学博士佐藤潤平著などより)。

主要生産地、生産量、病害虫との関係、その他種々の観点から詳細に記述されている。なお柿については多くの文献著書があり、名前などを附記して稿を結ぶ。種柿・串柿・木醸柿・醸柿・鉤柿・転柿が割愛させていただき、既述のほかに柿の命日に供える柿や母の顔。(妄言多謝)

西条祇園坊、福島県の会津身不知、山口県横尾などは二百年以上の栽培沿革のあるものとして有名であり、且つおののおの地方色を味わわせてくれる。なお果樹栽培の形態に入ったのは明治の末期と見られ、三十五年(一九〇二年)農務省農事試験場(農芸部)が設立(現在農林省園芸試験場興津支場)され、全国的に優良品種の収集と品種調査が行われ、品種的にも栽培的にも大きな進歩の実現を見た。明治末期から「富有、次郎、平核無、横尾」などが優良品として紹介され、大正初期より果樹園としての経営的栽培が行われた。