



教えて！  
営農さん

# 浅野藩に献上された渋柿 祇園坊柿のおいしい食べ方について

「祇園坊柿」は広島原産の渋柿の一種。  
あおした(脱渋した)ものは甘すぎないさっぱりとした味で、  
「柿の王様」と称されています。

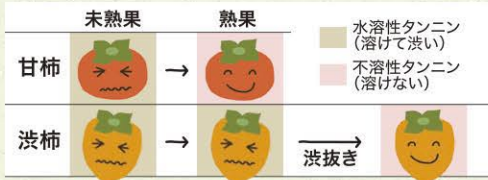
【編集担当】  
営農振興課 荒川 恵梨奈  
「教えて！営農さん」では、農産物の  
栽培に関する情報をお届けします。

今回は秋の味覚の  
一つである  
管内特産品の  
祇園坊柿について  
ご紹介します。



## 渋柿はなぜ渋の抜き方

柿の渋みのもと「水溶性タンニン」です。この成分が口のなかで溶けると「渋く」感じるといわれています。甘柿も幼果のときは渋みがありますが、熟す過程で「不溶性タンニン」に変化するため、渋味がなくなります。



柿の渋味「タンニン」は、お茶や赤ワインなどで感じる渋味と同じ成分なんです。また「渋抜き」は、渋柿のタンニンを「水溶性」から「不溶性」に変化させるために行います。

実は、渋「抜き」といっても、柿の外に「タンニン」を出しているのではなく、渋味成分「タンニン」を舌で感じさせなくする処理のことだったんです。



## 手軽にできる渋の抜き方

### ●アルコール脱渋法

古くからある、焼酎や清酒を利用する方法。柿のへたに焼酎などのお酒を少し付けて、密閉できる容器に入れ、5日間程度置く。



### ●ドライアイス法

ドライアイスが昇華することで発生する炭酸ガスを利用する方法。新聞紙などでくるんだドライアイスと柿といっしょに厚手のポリ袋に入れ、密閉して3日間程度置く。



### ●果物を使う方法

リンゴやキウイをいっしょにポリ袋に入れ密閉する。約1週間で追熟し、甘みが増す。



祇園坊柿は今が旬。お好きな脱渋方法で管内の特産品である祇園坊をぜひ味わってください。さっぱりとした上品な食味の「あおし柿(脱渋柿)」や糖度の高い「干柿」の販売も始まっています。商品の購入は各支店窓口にお訪ねください。



## ③ 収穫

### 毎年収穫を楽しもう

夏、青紫色に熟したのから収穫。同じ株で毎年収穫を楽しむことができる。



## ② せん定・植え替え

### 冬から春にかけて準備

冬の休眠期にせん定を行う。枯れた枝や弱い枝、株の内側に伸びている細かい枝などは付け根から切り取る。交差している枝はどちらか一方を切る。新芽が伸びる春になったら1〜2まわり大きなコンテナに植え替える。手順は植え付けのときと同じ。



## ① 植え付け

### 培養土にピートモスを混ぜる

酸性土壌を好むため、培養土に対して3割程度のピートモスを混ぜておく。コンテナの6〜7分目まで土を入れ、苗はポットから出したら根鉢を崩さないまま植え付ける。苗の土の表面に薄く土がかぶる程度に土を入れて軽く押さえる。水を与えたあとは、鉢土の表面をピートモスで覆って保温する。



果物の中でも栽培が比較的簡単  
**ブルーベリー**  
豊富に含まれるアントシアニンは、ポリフェノールの一種で、視力低下を防ぐ効果が期待されています。品種も豊富で育てやすいものには、家庭で手軽に栽培することができる果物です。

ブルーベリー



### ここに注意

●ブルーベリーの実には鳥に食べられやすいため、熟したらできるだけ早めに摘み取るようにする。

### 栽培のポイント

- 1本でも実のなる品種(ハイブッシュ系)を選ぶ。
- 培養土にピートモスを混ぜる。

参考文献:「新装版 コンテナでつくるはじめての野菜づくり」(新星出版)

### 用意するもの

- 苗 ●プランター ●鉢底石
- 培養土(有機配合肥料入りのもの) ●ピートモス

### 栽培カレンダー

