

種類

柿は甘柿と渋柿に大別され、さらに甘柿は「完全甘柿」、「不完全甘柿」に、渋柿は「完全渋柿」、「不完全渋柿」に分けられます。

不完全甘柿

甘柿の中で、種が多く入ると渋みが抜けるものを不完全甘柿といいます。渋抜きをして出荷します。



【西村早生】

出荷量は福岡県が全国1位。9月下旬から10月上旬に出荷。熟すと果肉にゴマ状の斑点が入るのが特徴。



【禅寺丸】

神奈川県川崎市麻生区原産の日本最古の甘柿。果肉にゴマ状の斑点が入ると食べごろ。

完全甘柿

甘柿の中で、種が入らなくても渋みが抜けるものを完全甘柿といいます。甘みが強いのが特徴です。



【富有】

奈良県が主な産地。丸形で、果肉は柔らかくて果汁が多く、甘みが強い。出荷は10月下旬ごろから。



【次郎】

丸みのある四角形。種はほとんどなく、果肉は甘い果汁は少なく硬め。しっかりした歯ごたえが特徴。

不完全渋柿

種が入ると種の周辺だけ渋みが抜ける渋柿を不完全渋柿といいます。渋抜きをすれば甘くなります。



【刀根早生】

奈良県で平核無の枝変わりとして発見された柿。程よい硬さで果汁豊富。9月下旬から10月中旬が旬。



【平核無】

扁平で四角い形をした果汁豊富な種なし柿。渋抜きをして出荷する。10月中旬から11月に出回る。

完全渋柿

渋柿の中で、種が入っても渋いままのものを完全渋柿といいます。渋抜きすると程よい甘みになります。



【西条】

中国地方特有の非常に珍しい品種。丸くて縦長の形と4本の溝が特徴で、果汁が豊富。

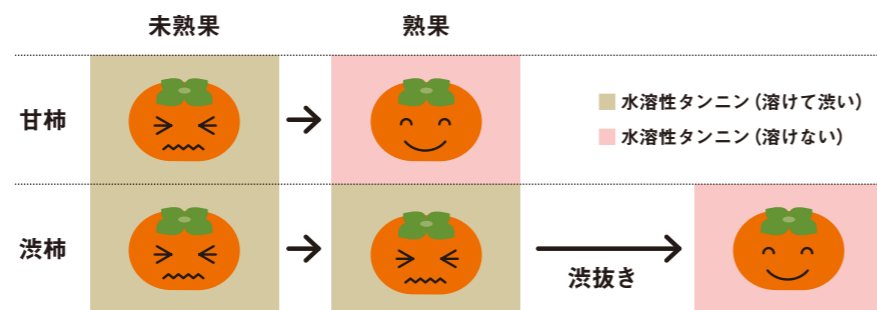


【愛宕】

愛媛県が原産地。縦長で少し先がとがった形。干し柿にして食べる。収穫期は11月中旬から12月中旬。

甘柿と渋柿はどう違う？

柿の渋みのもと、水溶性タンニン。これが口の中で溶けると渋く感じます。甘柿も幼果のときには渋みがありますが、収穫時にはタンニンが水溶性から不溶性に変化するため渋みがなくなります。渋柿も、アルコールや炭酸ガスを使って処理(渋抜き)することで、タンニンが不溶性に変化して甘くなります。また、干し柿にしても渋みは抜けます。



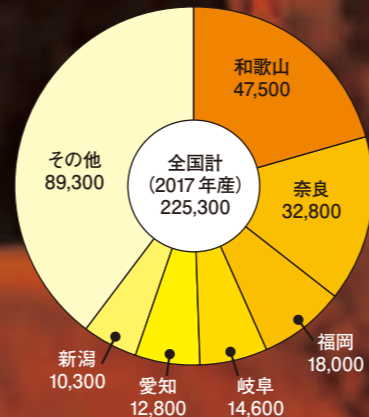
柿

特集2

10月26日は柿の日。正岡子規が、明治28年10月26日に始まる奈良旅行で詠んだ「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」の句に由来します。古くから日本人に愛された柿の魅力に迫ります。
文/石井栄子



柿の都道府県別収穫量(t)



奈良時代から親しまれ万病に効く健康食品
柿は代表的な秋の味覚のひとつ。一説には、氷河期の終わりに中国大陸から渡来したとか。「古事記」や「日本書紀」にも登場しており、奈良時代には食用とされていたようです。柿は、ビタミンCやカロテン、カリウムなど、栄養が豊富です。風邪や生活習慣病、がんの予防、美肌や二日酔いにも効果があるとされ、昔から「柿が赤くなると医者が青くなる」ということわざがあるほど。
柿の旬は10月から11月。ハウスもの、冷蔵ものも含めると8月から1月ごろまで楽しめます。
代表的な柿の品種は富有、次郎、西村早生、平核無など約20種類。中でも生産量が多いのが富有で、甘柿生産量の約80%を占めています。渋柿では平核無の生産量が多く、渋柿の約80%を占めています。

出典：農林水産省「2017年産西洋なし、かき、くりの結果樹面積、収穫量及び出荷量(概数)」