

柿 伝

の  
はなし

九郎



山形大学農学部果樹生産学研究室編



# 伝九郎柿のはなし

# 目次

はしがき

第一章 はじめに — 柿のいろいろな品種名 —

7

第二章 伝九郎という柿 11

・どこにあるのか 11

・どんな味か 12

・脱渋の特性 15

庄内柿（平核無）と比べれば 15

脱渋のしくみをさぐる 17

ほかの渋柿との比較 22

第三章 伝九郎の分布と来歴 25

・文献にみる伝九郎柿 25

・分布 29

・来歴 35

第四章 伝九郎の脱渋法と利用法 39

- ・脱渋法 39
- ・利用法 45

第五章 おわりに —柿と日本人— 49

付録1 山形県庄内地方のそのほかの主な在来柿 51

- ・大宝寺柿 51
- ・万年橋 52
- ・夕テ柿 53

付録2 東北地方における渋柿在来品種の  
ユニークな脱渋法と利用法の事例 54

- ・釜石(岩手県)の甲子柿 55
- ・角館(秋田県)の柿漬け大根 57
- ・上山(山形県)の紅柿 60

あとがき 63

## はしがき

私をはじめて伝九郎柿に出会ったのは一九八五（昭和六十）年、山形大学農学部に赴任して間もないころで、もう二十五年以上も前のことです。農学部のキャンパスにほど近い街角の八百屋さん（今はもうありませんが）の店先で、「伝九郎」という名前を聞き、この地方にずいぶん古くからある柿の在来品種であることをはじめて知りました。

少したつてから、研究室の学生と伝九郎柿の脱渋（渋抜き）の特性を調べてみました。アールコール（焼酎）ではきわめて渋が抜けにくいけれど、温湯脱渋（湯ざわし）するとすごく素直に渋が抜けるおもしろい特性を持つ品種であることがわかりました。しかし、伝九郎柿はまもなく店頭から姿を消してしまいました。

その後一九九九（平成十一）年に、学生と一緒に庄内地方一円を車で走り回って、この地方の柿の在来品種の分布状況について現地調査をしました。その結果、伝九郎柿がかつては

この地方の相当広い範囲に分布し、果実が利用されていたことを知りました。

約半年間にわたって行った現地調査からまた十年あまりが経過しました。その間に、鶴岡市藤島地域の長沼地区では、同地区の有志の方々が中心になって、産直施設で「湯ざわしの伝九郎柿」が販売されるようになりました。なつかしの伝九郎柿が復活したのです。

そして、二〇一一年（平成二十三年）年、再び思い立って、伝九郎柿の伝統的な脱渋法と利用法の詳細についての聞き取り調査を改めて実施することにしました。かつてこの地方の人々にとつて最も身近な在来品種であった伝九郎柿についての情報をできるだけ詳しく聞きとどめ、書きとどめておこうと思ったからです。

伝九郎柿との出会いから四半世紀。この小冊子が伝九郎柿の現状と思い出を、生きた情報として未来へ語り継ぐ一助になればと願っています。

## 第一章 はじめに — 柿のいろいろな品種名 —

柿は東アジア（おそらくは中国の南東部）原産のくだもので、わが国の気候風土にもよく適応し、古くから多くの人々に親しまれてきました。北海道ではちよっと寒すぎて冬を越すのが難しいことが多いのですが、その他の地域では民家の庭先や畦畔などにごく普通に見られた身近な果樹です。

「ごく普通に見られた…」と過去形で書いたのには理由があります。最近では里山の荒廃や田畑の宅地化などによって、私たちの身近にあった柿の木の数が急速に減ってきているからです。また、一方では、晩秋になっても収穫されず、たくさんの実がなつたまま放置されている柿の木を見かけることも多くなりました。

一九二二（明治四十五）年に当時の農商務省が行った調査によると、日本全国になんと一、〇〇〇品種以上の柿が存在していたことがわかります。しかも、それらのほとんどはその



地域にしかないローカルな品種、つまり在来品種だったのです。

隣国である韓国や中国にも柿（とくに渋柿）の品種がたくさんあることが知られています  
が、その数は1,000にはとっついていおよびません。国土面積の違いを考えると、日本の柿  
品種のその異常ともいえる数の多さが実感できるでしょう  
(写真1)。

では、どうして柿は日本で、このようにおびただしいほ  
どの品種分化（交雑や突然変異によっていろいろな品種が  
誕生すること）をとげたのでしょうか。その理由について  
考えてみましょう。

その答えのヒントは柿の品種名にあると思います。柿  
は、まだ食べ物が十分になく、貯蔵方法も現在のように進  
歩していなかった時代には、冬期間の甘味源としてきわめ  
て重要な食べ物であったと考えられます。それゆえに、人々  
は自分たちの住居の近くに柿の木を植えて大切に育てたの

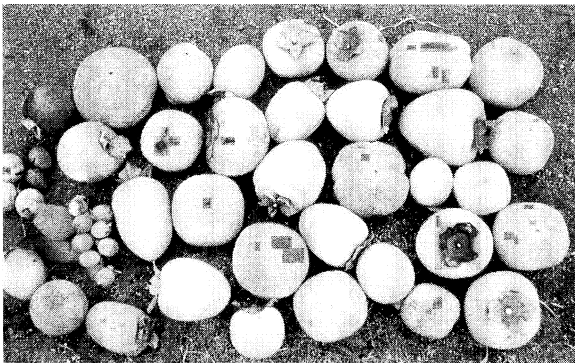


写真1 柿のいろいろな仲間たち

でしょう。でも、そのことだけで柿の品種数がすごく多いわけをつましく説明することはできませんね。

昔、人々は、柿を食べてはその種（種子）をまいたのでしよう。「さるかに合戦」の力二のように、おにぎりとお換しないまでも、どこかにすばらしい柿があると聞けば種を手に入れて大切に育てたのでしよう。

大きくなっていい実をならせた柿の木には親しみを込めて名前をつけてあげたのだと思います。たとえば、「伊佐衛門」や「次郎」のような人名。「大和柿」や「関根柿」のようなその土地の地名にちなんだ名前。「祇園坊」や「禅寺丸」のようにお寺に由来すると思われる名前。「筆柿」や「百日」のように果実の形や特徴を現した名前。「三国」のようにその品種のおいしさをほめたたえる名前、などなど…。

わが子のようにして育てた柿は、長い年月の間にその土地によく適応するものが残り、その地域を代表する在来品種になっていったと考えられます。柿をはじめとする多くの果樹は遺伝子の構成や組み合わせが複雑で、種をまいて育てた木は必ずしもその親たちに似ているとは限りません。このことも品種の分化をいっそう促進した理由といえるでしょう。

種をまいて大切に育てれば、親とはまた違ったすばらしい特徴を持った柿の実がなるかもしれないのですから、水やりや草取りもさぞ楽しかったことでしょう。

山形県にも「紅干し柿」（上山市）の原料として有名な山形紅柿をはじめいくつかの在来品種があることが報告されています。研究室では以前から、山形県庄内地方をかわきりに、山形県内、さらには東北地方にある（あるいはあった）柿の在来品種の分布やそれらの利用法についての調査に取り組んできました（詳しい結果については30ページの図1を参照してください）。

この冊子では、庄内地方の在来品種でかつてはかなりの人気を博したけれど、これまであまり詳しく紹介されることがなかった「伝九郎」にスポットライトをあててみたいと思います。

それでは、「伝九郎柿のはなし」をはじめましょう。

## 第二章 伝九郎という柿

### どこにあるのか

伝九郎柿は、以前は庄内地方（旧温海町と旧朝日村を除く同地方のほぼ全域）に広く分布していたようですが、旧羽黒町や旧櫛引町のように、庄内柿（平核無）への品種更新が盛んに進んだ地域では現在ではもうわずかしか残っていません。

庄内地方の旧14市町村を踏査した（一九九九年当時）ところ、まだ比較的多くの木が残っているのは、三川町、旧藤島町、旧余目町と旧酒田市の周縁地域の集落でした。これらの地域では、民家の敷地内に1〜2本単位で伝九郎の木を確認することができました。

一方、以前はあったけれども今（一九九九年当時）はもうないという情報は、旧朝日村を除く全市町村で得られませんでした（詳しくは32ページの図2を見てください）。先にも少し説明

しましたが、伝九郎柿が減少した一番の理由は、果実の品質がより優れるとされる現在の主な経済栽培品種である平核無（庄内柿）への品種更新であったと考えられます。

平核無への品種更新が進む以前は（後の章でもう少し詳しく説明しますが）、伝九郎は庄内地方ではかなり幅をきかせていた人気の高い品種だったと考えられます。

\*山形県庄内地方では二〇〇五（平成十七）年に、酒田市、八幡町、松山町が合併して新「酒田市」に、余目町と立川町が「庄内町」に、鶴岡市、藤島町、羽黒町、櫛引町、温海町、朝日村が新「鶴岡市」になりました。

## どんな味が

伝九郎柿はどんな柿で、どんな味なのでしょうか。

伝九郎柿は形の整ったハンサムな庄内柿（平核無）（写真2）に比べると果実の形がややいびつです（写真3）。しかも、果実の中の種（種子）の数が少ないと、果頂部（へたの反対側の果実のところがった部分）が少しへこんだような形になります。果皮の色は少し黄色っぽい感じがありますが、完熟すればかなり濃い柿色になります（写真4、写真5）。

## 第二章 伝九郎という柿

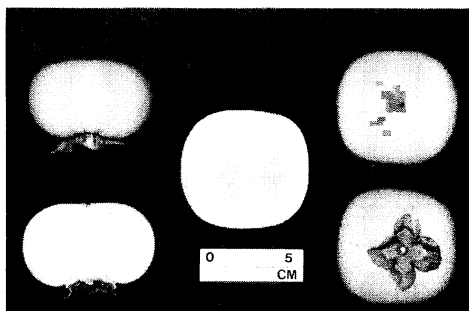


写真2 庄内柿（平核無）の果実

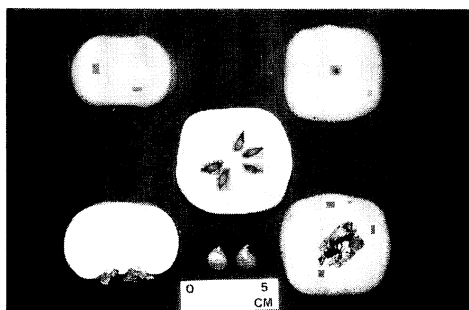


写真3 伝九郎の果実

さて、その味は…？

「庄内柿のようにジューシーではないが焼き栗のように甘い」「庄内柿が白砂糖の甘さだとすれば伝九郎は黒砂糖の甘さ」などと形容されるように、伝九郎柿の甘さには格別なものがあります。糖度（果肉や果汁に含まれる糖の濃度のこと）もふつうは庄内柿を上まわります。

また、果肉の肉質は庄内柿よりも緻密で、このことが焼き栗や焼きいものようだ、といわれるゆえんではないかと思えます。人によって好き嫌いはあるにせよ、庄内柿とはまたひと味違う、個性的な風味であるといえるでしょう。

それに加えて、私のように柿を研究するものにとつては、伝九郎の渋抜きの際の性質（脱渋特性）がとても興味深いのです。これに

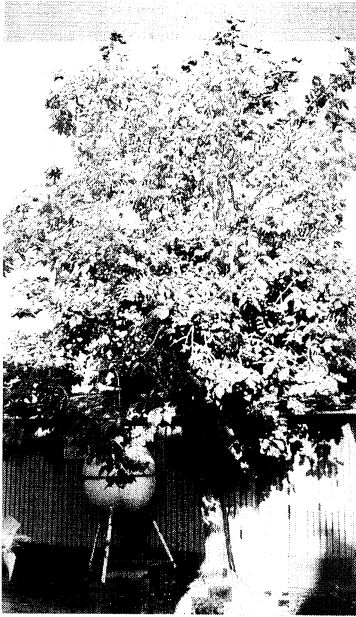


写真4 民家の庭先にある伝九郎柿  
(遊佐町)



写真5 伝九郎の着果状況

ついでには、次の項で少し詳しく説明してみたいと思います。伝九郎柿が昔から「湯ざわし」という方法で脱渋されてきた理由がよくわかっていただけると思いますから…。

「はしがき」にも書いたように、最近、昔ながらの湯ざわし法で渋を抜いた伝九郎柿が鶴岡市藤島地域の産直施設で販売されるようになりました(写真6)。その地域に古くから伝わる伝統の味、季節の味を地域の人たちが大切に守っていかうすばらしい試みです。もちろん季節限定販売(ふつうは毎年11月上旬

旬)ですが、興味のある方はぜひ一度味わってみてください。

### 脱渋の特性

#### 庄内柿（平核無）と比べれば

伝九郎が古くから湯ざわし法で脱渋されてきたのには理由があります。それは、アルコール（エタノール）ではきわめて脱渋しにくいということです。いや、むしろ、アルコールでは脱渋しにくいけれど、温湯で脱渋（湯ざわし）すればとても素直に渋が抜けるという性質が大きなメリットになっています。伝九郎柿全盛時代を築きあげていたという言い方もできるかもしれませんが。

そんな状況の中、アルコール脱渋という新しい脱渋法と、その方法により適した品種である平核無（庄内柿）がセットになって襲ってきたために、結果として伝九郎はその地位を奪われてしまったと考えられます。

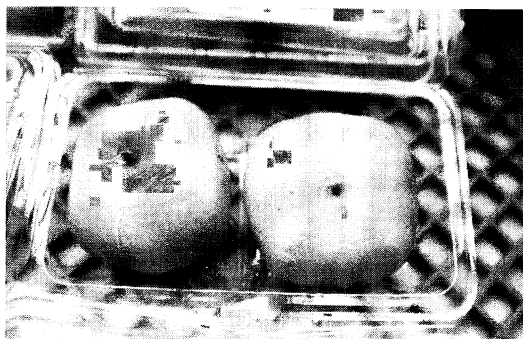


写真6 温湯脱渋（湯ざわし）した伝九郎の果実



研究室で行った実験では、平核無はアルコール脱渋処理開始後6日で完全に渋が抜けたのに対して、まったく同じ条件なのに伝九郎はほとんど渋が抜けませんでした。そればかりか、伝九郎の果実は渋いまま軟化してしまいました。

その一方で、温湯で処理すると、平核無は渋が抜けるまでにまる二晩かかったのに対して、伝九郎はたった一晩で完全に渋が抜けてしまいました。

このように、両品種の脱渋特性の違いは誰が見てもすぐく明らかでした。なお、渋柿は二酸化炭素(炭酸ガス)で処理(「炭酸ガス脱渋」といいます)しても渋を抜くことができますが、この方法を用いると、両品種とも比較的簡単に脱渋することができました。

現在、経済栽培されている渋柿はそのほとんどが炭酸ガス脱渋されています。アルコール脱渋するよりも脱渋後の果実の貯蔵性が優れ、しかも一度に大量の果実(大型の炭酸ガス脱渋施設では一度に5〜10トンの果実を処理することが可能)を処理できるからです。

もし、アルコール脱渋より前に炭酸ガス脱渋の方がポピュラーになったら、伝九郎柿はもう少し長くその地位を保っていたかもしれないですね。…いや、やっぱり、「種なしでハンサムな庄内柿」との競争に負けてしまったでしょうが。

## 脱渋のしくみをさぐる

伝九郎と平核無の脱渋特性の違いは、以上に述べてきたように大変明らかです。では、このように明らかな違いはどのようにして生じるのでしょうか。その秘密を探ってみることにしましょう。

渋柿の渋味の原因は「タンニン」という高分子（たんばく質や多糖類などの分子量がごく大きい物質）のポリフェノール物質です。

タンニンが柿の果肉細胞の中に水に溶けるかたち（可溶性または水溶性といえます）で存在すると、柿を食べたときに私たちの手にあるタンパク質と強く結びつきます。このとき私たちは「渋い！」と感ずるのであります。

渋柿に脱渋処理をすると、果実の中にアセトアルデヒドという物質ができます。このアセトアルデヒドはタンニンと結びついて、タンニンをまっとうな高分子にして固めてしまう能力を持っています。

アセトアルデヒドの作用によってタンニンが固まってしまうと、タンニンは水に溶けなく

なり（つまり不溶性になり）、洗く感じなくなるわけです。決して、渋味の原因物質であるタンニンが脱渋処理によって分解されてなくなったり、糖にかわったりするわけではありません。古い教科書や専門書にはそんなふうに書いてあるものもあるようですが…。

というように、脱渋にはアセトアルデヒドという物質がとても重要な役割を果たしています。では、アルコール脱渋や温湯脱渋をすると、果実の中でどのような変化が起こってアセトアルデヒドができるのでしょうか。

まずアルコール脱渋の場合です。

この場合、スプレーされたり、ヘタにつけられたりしたアルコール（エタノール）はそのまま、あるいは蒸気（気体）になって果実の中に入っていきます。

果実に入ったアルコールは、果肉細胞内に存在する「アルコールデヒドロゲナーゼ」という酵素の作用でアセトアルデヒドに代謝されます。アセトアルデヒドは生物の体内にたくさんあると有毒なので、さらに「グルブロン酸」という物質へと代謝され、それから呼吸回路（「C A サイクル」と呼んでいます）の中へと入っていきます。

このときに生成したアセトアルデヒドの一部が、脱渋、すなわちタンニンを固めるのに使

われると考えられます。つまり、渋柿では脱渋という現象が植物の体内でアセトアルデヒドを解毒するのに一役かっているということになります。

実験の結果、まったく同じ条件でアルコールを処理した場合、平核無の果肉にはアセトアルデヒドが確かに蓄積したのに対して、伝九郎ではほとんど蓄積しませんでした。

もしかすると、処理したアルコール自体が伝九郎の果実には入りにくかったのかもしれないから、この点について確かめました。すると、伝九郎の果実の中には平核無よりむしろたくさんアルコールが入っていることがわかりました。

このことは、伝九郎の果実にはアルコールが取り込まれるけれど、取り込まれたアルコールがアセトアルデヒドに代謝されにくいということを示していると考えられます。推測を含めていえば、伝九郎果実のアルコールデヒドロゲナーゼという酵素の作用は平核無に比べて弱いのではないかと想像できます。

次は温湯脱渋の場合です。

この場合、お湯の中に閉じ込めることによって果実は窒息状態になります（水でなくてお湯を使うのは、果実がある程度以上の温度条件下においてやらないと、これから説明する反

応が進みにくくなるためと考えられます。植物は酸素がない状態になると、「アルコール発酵（嫌気呼吸）」という現象を起します。

その結果、植物体内で糖の分解が起こり、生成したピルビン酸の一部がアセトアルデヒドを經由してエタノールに代謝されます。最終的にはアルコール（エタノール）が蓄積するので、「アルコール発酵」と呼んでいるのです。

もう気がつかれたかもしれませんが、実はさっき説明したアルコール脱炭とまったく逆の経路でアセトアルデヒドができることになりました。ピルビン酸からアセトアルデヒドをつくるのは「ピルビン酸デカルボキシラーゼ」という酵素です。

ご察しのとおり、この経路では伝九郎の方が平核無よりもスムーズにアセトアルデヒドを生成することができるのだろうと考えられます。その結果、伝九郎の方が脱炭しやすくなるというわけです。

ついでに、炭酸ガス脱炭についても考えてみたいと思います。

果実を二酸化炭素（炭酸ガス）の中にあくと、ちよつと難しいのですが、単なる窒息とは少し異なつたことが起こります。単なる窒息状態であれば温湯脱炭と同じということになり

ますが、炭酸ガス脱渋の場合は、果実の中に取り込まれた二酸化炭素の一部が先に説明した呼吸回路（TCAサイクル）の中に取り込まれて代謝されます。二酸化炭素自身がアセトアルデヒドの生成を助ける働きをします。両品種ともに比較的簡単に渋が抜けてしまうのはこのためであると考えられます。

これより詳しい説明はかなりややこしくなるので省略しますが、伝九郎柿と平核無柿のこのような性質の違いは、それぞれの果実から果肉の小さな切片を切り出してフラスコの中に入れ、さまざまな条件のもとでインキュベート（培養）して、それらの切片から発生するアセトアルデヒドやエタノールの量を調べる実験でもある程度確かめることができました。

両品種の脱渋特性の違いは、まさに渋柿としての個性の違いによるものであったといえます。

ちなみに、私たち人間にとって、アセトアルデヒドは二日酔いの原因物質として知られています。

二日酔いは、飲み過ぎたアルコール分を私たちのからだからだが完全に分解しきれないで、体内にアセトアルデヒドが蓄積し、それが原因で頭痛や吐き気を引き起こすといわれています。

先にも説明しましたが、柿のタンニンにはアセトアルデヒドとよくくっつく性質がありますから、二日酔いに柿が効くといわれたり、お酒を飲む前に柿を食べておくと思酔いを防ぐといわれるのはまんざらうそではありません。たとえば脱渋済みの柿であっても果肉に含まれているタンニンにはまだアセトアルデヒドをくっつける能力が残っていると考えられるからです。

### ほかの渋柿との比較

伝九郎柿は平核無柿に比べて温湯脱渋はしやすいけれどもアルコールでは脱渋しにくい理由について説明してきました。では、伝九郎のような性質（脱渋特性）を持つ柿は珍しいのでしょうか。柿にはたくさんさんの品種がありますから、ほかの渋柿品種について調査した結果も少し紹介しましょう。

個性的な脱渋特性を持っていると思われる在来品種をいくつかピックアップして実験を行った結果、それらの中にはアルコールで脱渋しにくいものがけっこうありました。また、

なかには伝九郎のように、果実の中にエタノールは入るけれどもアセトアルデヒドに代謝されにくいケースのほかに、エタノールそのものが何らかの原因で果実の中に入りにくいためにアセトアルデヒドが生成しにくいケースもあることがわかりました。

さらに、日本原産の渋柿13品種と中国原産の渋柿12品種の合計25品種を対象にして、まったく同じ条件でアルコール脱渋と炭酸ガス脱渋を行ってみました。すると、両方の方法とも脱渋しやすい品種、両方とも脱渋しにくい品種、いずれか一方の方法で容易に脱渋する品種など、品種によって脱渋特性はさまざまであることがわかりました。

日本原産の品種グループと中国原産の品種グループの脱渋特性との間に何らかの質的な違いがあるのではないかと密かに期待して実験を行ったのですが、目立った差は認められませんでした。このことはおそらく、日本も中国も、渋柿の脱渋特性という観点からは、だいたい似たような基準で品種を選抜してきたことを意味していると考えられます。

今後、韓国をはじめ、ほかの国の品種群についても同じような調査を実施することができれば、柿が（おそらくは）中国から日本に渡来してきたルートについて考察する重要な手がかりになるかもしれません。





### 第三章 伝九郎の分布と来歴

#### 文献に見る伝九郎柿

次ページの表1をご覧ください。この表は伝九郎柿に関する記載がある文献や資料をまとめたものです。

山形県庄内地方の柿の在来品種については、江戸時代以降のいくつかの文献や資料に記載が認められ、とりわけ伝九郎柿に関する記載が多く見られます。それらの資料には、伝九郎柿の名産地として「長沼」(旧藤島町)という地名が記述されています。

そのほかに、三川町や旧鶴岡市にもあったという記載もありました。果実は主に湯ざわしにして、販売も行われていたことが書かれています。その歴史について詳しく記載したものはわずかしかなかった。

表1 伝九郎柿についての記載が認められる文献または資料

No.	文献または資料名	著者	出版元	出版年
1	『開発三百年長沼村沿革誌』	村誌編集所	村誌編集所	1928
2	『ふるさとの風物』	若松多八郎	鶴岡印刷株式会社 (自費出版)	1977
3	『庄内地方の巨樹名木』	若松多八郎	鶴岡印刷株式会社 (自費出版)	1978
4	『三川町史』	大瀬欽哉ら	三川町	1974
5	『雑誌荘内第2巻』	荘内社	国書刊行会	1983
6	『続・切山椒』	安藤惟親	萬葉堂出版	1985
7	『庄内地方の巨樹と名木』	山形県教育委員会	山形荷札株式会社	1952
8	『鶴岡の植物』	若松多八郎	鶴岡印刷株式会社 (自費出版)	1984
9	『らくがき庄内史』	大泉散士	鶴岡印刷株式会社	1958
10	『なんじゃもんじゃ』	若松多八郎	鶴岡印刷株式会社	1980
11	『(鶴岡市) 町の木・庭の木』	若松多八郎	鶴岡印刷株式会社 (自費出版)	1994
12	『長沼村経済更生計画書』	—	東田川郡長沼村	1936
13	『庄内の味』	伊藤珍太郎	本の会	1981
14	『庄内の四季』	阿部襄	農村漁村文化協会	1979
15	『ふる里つるおか味ばなし』	小宮山昭一	鶴岡印刷株式会社 (自費出版)	1995
16	『果物百話』	渡部俊三	(有) 杉葉堂印刷 (自費出版)	2001

文献や資料の記載内容から判断すると、伝九郎柿が庄内地方に登場するのは江戸時代の後期であると考えられます(表2)。

収集できた文献のなかで、伝九郎の来歴について詳しく記されているほとんど唯一の資料である『開発三百年長沼村沿革誌』には、「本村字宮東澁谷巳之助氏祖、二代目、善右衛門氏(天保五年五月死亡)は幼時より産業に志し、殊に果樹栽培に興味深く、當時村内に果樹の良種なきを遺憾とし、其頃横山村大字横内に傳九郎と呼ぶ人あり、同氏の柿の良好なるを聞き、其の穂を賞ひ受け傳九郎柿と

### 第三章 伝九郎の分布と来歴

表2 文献または資料に見られる伝九郎柿についての記載内容

年代 <sup>z</sup>	地域 <sup>y</sup>	記載内容	文献 No. <sup>x</sup>
江戸 (天保以前)	三川町 (横内)	由来について (善右衛門氏の説明)	1
(天保以前)	藤島町 (長沼)	由来について (名産地は「長沼」と記載)	1
(中ごろ)	鶴岡市	名称のみ (「庄内柿」来歴の説明中に登場)	2
明治	藤島町 (長沼)	「この柿は湯ざわしとしての味がよく、最も多く残っている伝九郎のかつての名産地は藤島町長沼で、シーズンには毎日 5~6 台の荷車で主として酒田方面に出荷していたものという。しかし今は長沼には伝九郎は残されていない。」	3
	三川町	名称のみ (「庄内柿」来歴の説明中に登場)	4
	鶴岡市	名称のみ (「庄内柿」来歴の説明中に登場)	5
	鶴岡市 (鳥居町)	名称のみ	6
	庄内地方	名称のみ (「庄内柿」来歴の説明中に登場)	7
(25 年以前)	鶴岡市	名称のみ (「庄内柿」来歴の説明中に登場)	8
(23 年)	庄内地方	「庄内には当時、伝九郎と言って、形は悪いが非常に美味な柿が有つたので、…」	9
	庄内地方	名称のみ	3
	庄内地方	「今は余り見かけぬが、そのころ伝九郎という柿が地域で賞味されていて、この方は従来湯ざわしですなおに渋がぬけて、甘味も強い。伝九郎は形もよくないシタネも多いが、庄内柿の渋くて食べられぬ不評は、柿はやっぱり伝九郎ということになるのであった。」	13
大正 (初期以前)	鶴岡市周辺	名称のみ (「庄内柿」来歴の説明中に登場)	10
	藤島町 (長沼)	甘味について「白砂糖の味」と説明	10
	鶴岡市	名称のみ	14
昭和	鶴岡市	名称のみ	11
(10 年代)	鶴岡市	「この柿は湯ざわしで簡単に渋が抜け、タネは多いが甘い。庄内柿を白砂糖とすれば、黒砂糖といるところか。当時柿買い業者はデンクロー柿の方を値段よく買っていたようだった。」	15
(11~16 年)	藤島町 (長沼)	販売・台木	12
(55 年)	鶴岡市周辺	当時の集果場では「万年種柿」の次に「伝九郎」が集果されていた	10
平成	庄内地方	名称のみ	16

z 記載内容から推定した場合も含む。

y 明治時代、鶴岡市は西田川郡に属していた。

x 文献 No.については表 1 を参照のこと。

命名せり。即ち傳九郎の本村に適應せるを自覺し一意培養を怠らざると共に、普く同種を宣傳せり。長沼村の名産として傳九郎柿の聲價を揚げたるは偏に氏の功績なり。」という記述が認められます。この内容から、伝九郎柿は当初より商品作物として「長沼」地区に導入されたと推察することができます。

明治時代以降の文献にも伝九郎柿が販売されていたという記載がいくつか認められ、その食味についても「甘味が強い」「湯ざわしにする柿のなかで最高の味」と評価が大変高いことがわかります。

一方、昭和時代以降の文献には、伝九郎が平核無の台木として利用されていたという記述が認められます。

当時伝九郎柿の生産の中心地であったと考えられる三川町や旧藤島町の記録に、「…昭和七年当時村農会長阿部三郎及び役員は宅地の空地利用として柿栽培を思い立った。当地方に有る甘味に優れる伝九郎柿と核の無い平核無柿とのどちらを選定し奨励すべきかにより一回試食を試み風味、輸送等を検討した結果、平核無柿の優秀にして市場性有りと認め、強力に奨励することにした。先ず新植及び在来種に接木をして一日も早く成果を見んものと発足し

た。…」（『三川町史』）、「…柿ハ従来本村土性ニ適シ特ニ長沼産伝九郎ハ其甘味優秀ニシテ近隣ニ知ラレ居ルモ遺憾乍ラ其果形稍不正ニシテ子核ト凸凸アリ且ツ「アルコール」ヲ以テ脱渋シ得ザル欠点アルヲ以テ将来特産物トシテ県外出荷ニ適セズ故ニ今後或程度迄是等伝九郎ニ高接法ヲ行ヒ漸次庄内柿ニ更新セントス…」（『長沼村経済更生計画書』）とあります。

商品作物として柿の流通範囲が広まりつつあった時代に、平核無の発見とともに導入されたアルコール脱渋法と同品種の脱渋後の果実の日持ちのよさへの評価は高く、商品価値の観点からより将来性があると考えられた平核無への品種更新が積極的に、かつ急速に進んだものと考えられます。

## 分布

庄内地方を対象地域にして、過去にあった、または現在ある柿の在来品種とその利用法について現地に出向いて聞き取り調査を行ったところ、全部で62品種の在来柿に関する情報を得ることができました。その結果を図1にまとめて示しました。



最も多くの回答があったのは伝九郎柿に関する情報でした。これらの情報を総合して、庄内地方における伝九郎柿の分布状況を示したものが図2です。伝九郎柿は、旧温海町と旧朝日村を除くほとんどの地域に存在していたと考えられます。一九九九（平成十一）年の調査当時、旧余目町に比較はまだ多く残っているようでした。

「昔は柿といえば伝九郎だった」という回答も多く、果実はもっぱら湯ざわしにしています。その味を懐かしむ人は、現在（一九九九年当時）も手に入れた果実を湯ざわしにしたり、アルコール（焼酎）脱渋を行って食べているとのことでした。

以前に伝九郎柿の販売や取り引きが行われていた地域の人々から、「このあたりは、平核無をつくる前は伝九郎の産地で、今から30年前ごろまでは湯ざわしにして酒田や余目や鶴岡に売りに行っていた。伝九郎柿は甘くておいしかった」（三川町土口）、「前の日の夜9時ごろに、手を入れると少し熱いくらいの湯を沸かした大きな釜に伝九郎の果実を入れて、わら藁（わら）をのせて塩をかけてからふたをした。翌朝4時にはリヤカーで酒田方面に売りに行った。伝九郎の樹は50本ほどもあり、自分で収穫しきれない分は樹になったまま別の業者に果実を売った。当時は女中（お手伝い）さんたちが柿を多く作っている家に行って、内職



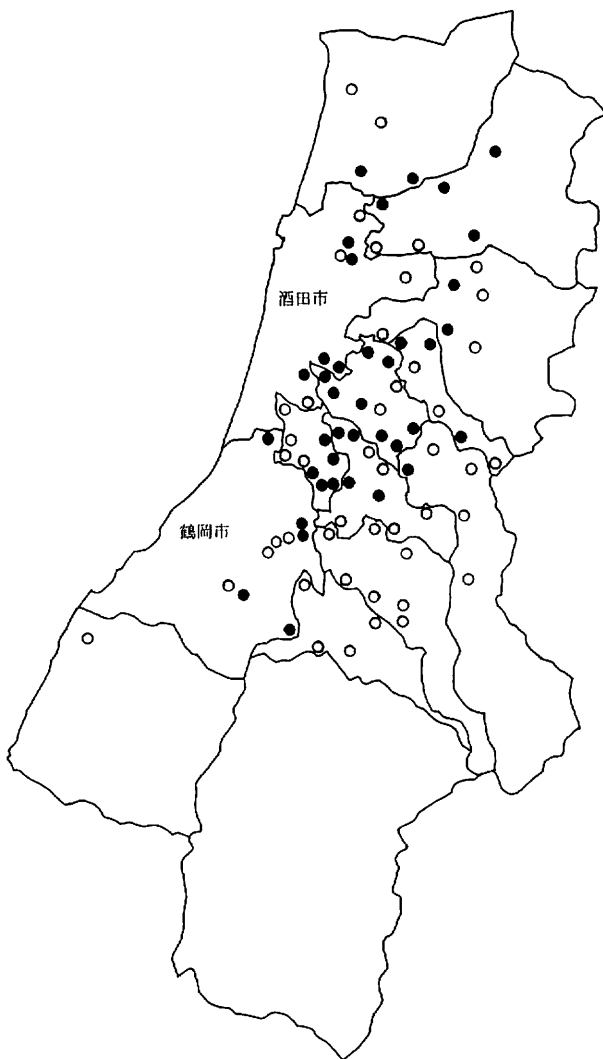


図2 山形県庄内地方における伝九郎柿の分布

- 印：現在（1999年調査当時）もあるところ。
- 印：現在（1999年調査当時）はもうないが、過去にはあったところ。

### 第三章 伝九郎の分布と来歴

の代わりに売りに行くのを手伝ったらしい」（藤島町長沼）、「湯ざわしにした果実は日持ちがよくなかった。さわした果実はその日の夕方までに食べないと表面が汚くなった。50年ほど前は、鶴岡の中心部に売りに行くと、一緒に持っていた平核無より伝九郎の方がよく売れたものだ。樽に藁灰と塩を入れて、柿を漬けておくひと晩で渋味が抜けた」（鶴岡市谷定）などの情報が得られました。

湯ざわしは庄内地方のほぼ全域で行われていた脱渋法のようなのですが、その具体的な方法は地域によつて、また人によつて多少違いが見られるようでした。つまり、用いるお湯の温度管理などにはコツがあるようで、その技術は世代を超えて言い伝えられてきたようです。

また、果実は自家消費されるだけではなく、かなりの量が商品作物として販売されていたものと推察されます。伝九郎柿の脱渋法の詳細については、次の章でより詳しく見ていくことにしたいと思います。

伝九郎柿が商品として取り扱われ、湯ざわしにした伝九郎を生産者自身が直接売りに行ったり、まだ脱渋していない果実や樹になったままの果実を専門の業者に卸すなどしていたという事実ははじめて知りました。

そのころの伝九郎柿の生産の中心地は旧藤島町の長沼地区および三川町土口地区周辺であったと推察されますが、果実はおもに酒田や鶴岡の町場で販売されていたようです。このことに関連して、旧鶴岡市内の青果店で「二年ほど前までは伝九郎柿を近郊の市場より仕入れて店頭で販売していた」という回答も得られており、確かなことであると考えられます。

なお、伝九郎以外の在来品種の果実を、干し柿や熟柿、あるいは湯ざわしにして販売していたという回答もありました。

以上のように、伝九郎は、以前は庄内地方でもっとも一般的な柿品種として広く分布し、主力産地であった旧藤島町の長沼地区や三川町の土口地区を中心に生産（栽培）され、商品としてもかなり盛んに販売されていたことが明らかになりました。平核無が普及した後は、伝九郎の木は民家の敷地内に1〜2本残っている程度になりましたが、一九九九（平成十一）年当ても少量ながら湯ざわしにして脱渋してから自家消費している家庭がまだ少なからずあることがわかりました。

## 来歴

前の項でも説明しましたように、伝九郎柿の歴史について記載された文献はあまりたくさんありませんでしたが、収集できた資料をもとにして、伝九郎の来歴についてより詳しい聞き取り調査を試みた結果についても紹介しておきます。

先にも取り上げた『開発三百年長沼村沿革誌』には「藤島町長沼出身の渋谷善右衛門氏が、横山村大字横内の「伝九郎」という人のカキの穂を貰い受け、伝九郎と名づけた。」とあります。そこで、旧藤島町の長沼に現在住んでおられる渋谷善右衛門氏の子孫にあたる方を訪ねたところ、次のような話をうかがうことができました。

善右衛門氏は長沼地区にスモモを導入した人物で、同氏は21歳のとき伊勢参りに出かけ、その際現在の新潟県村上市あたりからスモモと伝九郎柿の穂木を持ち帰ったということです。その穂木を接木した柿の樹は、長らく藤島川の対岸（現在の三川町土口地区）の樹園地にありましたが、その後の河川改修工事の際に伐採されてなくなったということでした。

また、昔の横山村大字横内にあたると考えられる三川町横内地区で聞き取り調査をした結果から、「過去に旧藤島町の長沼地区からウメの穂木をもらいにきたという記憶はあるけれども伝九郎柿についてはおぼえがない。」という情報も得られました。

さらに、横内地区の人々が檀家になっている三川町横山の泉蔵寺のご住職にも話をうかがったところ、ご好意で同地区の最近約三百年間の記録（過去帳）を調べていただくことができました。しかし、残念ながら横内地区に「伝九郎」という名前の人物が存在したという記録は見つかりませんでした。

これらの情報のみから、伝九郎柿の来歴を断定することはできませんが、『開発三百年長沼村沿革誌』に記載されている内容に加えて、伝九郎柿が旧温海町や旧朝日村にはほとんど存在しなかったこと、現在（一九九九年当時）も三川町横山地区にはかなりの樹齢の大本が見られること、旧藤島町長沼地区と三川町横内地区の間にかつて果樹の穂木を介した交流があったことなどから総合して考えると、現在の三川町の横内地区周辺に伝九郎の発祥といえる木が存在した可能性が高いものと考えられます。

そして、伝九郎柿は、江戸時代に旧藤島町長沼の渋谷善右衛門氏によってどこかほかの土

### 第三章 伝九郎の分布と来歴

地（おそらくは新潟県？）から同地区に導入され、その後長沼地区は伝九郎柿の主産地としてその名を博したものと推察することができます。



## 第四章 伝九郎の脱渋法と利用法

### 脱渋法

伝九郎柿の脱渋法は温湯脱渋（湯ざわし）が最も一般的であると考えられますが、具体的な手順や詳しい条件などはよくわかっていません。また、伝九郎柿のそのほかの利用法として、「あば漬け」と呼ぶかぶの漬け物を作るときによく熟した伝九郎柿の果肉を風味づけや甘味づけのために漬床に加えることがあったようです。しかし、それ以外のどのような用途に伝九郎柿を利用していったのかについてはよくわかっていません。

そこで、実際に渋を抜いた経験がある比較的高い年齢層の方を対象にして、伝九郎柿の脱渋の方法の詳細と生で食べる以外の利用法について聞き取りをしました。

二〇一一年の八月から十一月にかけて、庄内地方在住の15人の方から聞き取りをすること



ができました。

最初に、現在も伝九郎柿を栽培していて産直施設で販売している方に話を聞くことから始めて、その方にはかの生産者や以前に伝九郎を栽培していた人を次々に紹介してもらおうかたちで聞き取り調査を進めました。その結果、男性8人、女性7人の全部で15人の方から話を聞くことができました。

聞き取り調査の対象者は、50代が1人、60代が6人、70代が5人、80代が2人、90代が1人で、全部で15人です。鶴岡地域の湯田川地区、藤島地域の長沼地区、櫛引地域および羽黒地域に在住の方々と、そのうち長沼地区の5人は現在も伝九郎柿を栽培しています。

先にも述べましたが、複数の文献に伝九郎柿の主な産地が長沼地区であったことが記載されていますが、同地区には現在も伝九郎柿を栽培している人が少数ながらいることがわかりました。また、地区内にある産直施設で商品として販売している人もいました。

長沼地区在住の60代の男性によれば、伝九郎柿を栽培する際は農薬の使用をできる限り控え、早取り（早期収穫）をしないようにして商品としての付加価値を高めて販売できるように努力しているとのことでした。

#### 第四章 伝九郎の脱渋法と利用法

また、ほとんどの生産者は、剪定や摘果（果実を間引くこと）を行っていないことでした。伝九郎の木は樹高が高くて、収穫時には手を伸ばしても届かないところに多くの果実がなるため、専用につくった竹棒などを使って果実が付いている枝ごと収穫することが多いので、それがある程度剪定にもなっているとのことでした。

伝九郎の脱渋法について質問したところ、15人全員から以前は温湯脱渋していたとの回答がありました。脱渋法の詳細についての聞き取りの結果をまとめたものが表3です。

脱渋の方法は、人によって、あるいは家庭によって、少しずつ違うようでしたが、全体的に見れば、40℃前後のお湯に果実を浸して一晩前後放置して渋を抜くケースが多いことがわかります。

なお、果実をお湯に浸すときは、そのまま入れると果実が浮いてしまうので、果実を入れた袋と一緒に風呂に入った（混浴した）という人もいました。また、家族が風呂に入った後の残り湯を利用していた人も多く、湯田川地区の人の中には、共同浴場に果実を持って行って渋を抜いていたという人もいました。そのほかにも、たらいや鉄びんなどの容器にお湯を入れて果実を浸して脱渋したという人もいました。

表3 伝九郎柿の脱渋法についての聞き取り調査の結果

設問と回答	回答数
1. 以前はどのようにして脱渋していたのですか？	
・温湯脱渋	15
40℃前後のお湯に一晩浸す。	8
40℃前後のお湯に15時間程度浸す。	1
40℃前後のお湯に一晩浸す。一晩で渋味が抜けない場合はもう一度お湯を継ぎ足し、渋味を完全に抜く。	1
温泉の内湯（湯温40℃前後）に浸す。2～3日放置する。	1
温泉の内湯（湯温40℃前後）に浸し、12～13時間程度放置する。	1
温泉の内湯（湯温40℃前後）に浸し、9時間程度放置する。	1
最初40℃以下のぬるま湯に果実を浸し、2時間程度放置する。	1
その後、40℃以上のお湯に果実を一晩浸す。	
最初ぬるま湯に果実と一つまみの塩を入れ放置する。	1
その後、お湯を捨て37～38℃のお湯に果実を浸し一晩放置する。	
2. 湯ざわしに使用していた容器または場所を教えてください。	
・温泉	5
・風呂桶	4
・たらい	4
・鉄びん、鉄釜	4
・バケツ	1
3. お湯に浸した時の果実の状態を教えてください。	
・ビニール袋に入れた。	6
・布製の袋に入れた。	5
・そのまま浸した。	4
4. 現在行っている脱渋法を教えてください。	
・温湯脱渋	3
・アルコール脱渋	2
・炭酸ガス脱渋	1
・干し柿	1
・アルコール脱渋した後に、こたつに入れ放置する。	1
・現在は行っていない。	7

なお、風呂やそのほかの容器を使って渋を抜いていた10人のうち4人は、ふたをしていたと回答しました。その中には、風呂のふたの下に藁わらを敷いて中ぶたにしていた人やスポンジで中ぶたをしていた人もいました。いずれもお湯の温度が下がらないようにする工夫だと考えられます。

また、ふたを二重にしないまでもビニール袋や布袋を二重にして果実を入れることでお湯を冷めにくくしていた人が2人いました。このように果実をビニール袋や布製の袋に入れてからお湯に浸していた人は多く、裸のまま浸していた人は4人だけでした。

40℃前後のお湯に果実を浸して脱渋する方法についても少し詳しく聞いてみると、最初30℃前後のお湯に2時間程度果実を浸して温めた後に40℃前後のお湯に一晩浸すという人が2人いました。2回目のお湯に浸す作業を「本ざわし」と呼んでいたそうです。また、そのうち1人は、最初に果実を入れる30℃前後のお湯に塩をひとつまみ入れることで果実がいたむのを防いでいたと説明してくれました。

このように、風呂や温泉の湯温にほぼ等しい約40℃のお湯が経験的に最も脱渋しやすい温度条件であると判断されていたようです。

また、人が入らなくなった夜間の温泉を利用して脱渋する例も複数の人から聞き取ることができました。特別な道具や施設を必要とせず、それぞれの家庭でも気軽にできる方法で伝九郎柿は脱渋されてきたと考えられます。

ただし、脱渋の方法は簡単なのですが、脱渋後の果実が何日も日持ちしないことを欠点にあげる人が多くいました。温湯脱渋後の果実（15ページの写真6をもう一度ご覧ください）は、果皮に亀裂が入り、軟化しやすくなります。見た目もあまりよくはありません。庄内地方の主力品種になっている庄内柿は、現在は炭酸ガス脱渋が主流になっていますが、脱渋後の日持ちはいいし、外観も美しいです。庄内柿は伝九郎柿より高い商品性を持っているといえるでしょう。温湯脱渋後のこのような弱点も伝九郎柿が衰退してしまった理由の一つであると考えられます。

ただ、以前から伝九郎柿を食べていた人の中には、伝九郎柿の庄内柿にはない独特の風味が懐かしく、また食べてみたいと思つて直売施設に買いに来る人も多いということです。

次に、現在行っている伝九郎の脱渋法についてもたずねたところ、昔と同じように温湯脱渋している人は3人だけでした。そのほかの人は、アルコール脱渋や炭酸ガス脱渋、または

干し柿にしているとのこと、なかにはアルコール処理した後に電気こたつの中に入れて放置するという人もいました。

脱渋の方法に関わらず、現在も脱渋して食べている人はもれなく、温湯脱渋が伝九郎らしい甘味が一番強く出る方法であるという意見でした。

また、干し柿を作っているという櫛引地区在住の60代の男性は、伝九郎で作った干し柿はほかの品種で作った干し柿とは風味が異なり、とても上品な甘さであると話していました。伝九郎柿の甘味の例えとして、黒砂糖のような甘味であると答えた人が2人、白砂糖のようであると答えた人が1人いました。

### 利用法

伝九郎柿の利用法についての聞き取りの結果をまとめたものが表4です。

聞き取り調査に協力してもらった15人全員が、以前は伝九郎柿をおやつとして食べていたということでした。生食以外の利用法についても聞いたところ、9人がそのほかの用途にも

表4 伝九郎柿の利用法に関する聞き取り調査の結果

設問と回答	回答数
1. 生食用以外に果実や果皮を利用していましたか？（複数回答可）	
・はい	9
漬物（脱渋前の果実と果皮を利用）	7
（脱渋前の果皮を利用）	2
（脱渋後の果実と果皮を利用）	1
なます（脱渋後の果実を利用）	3
白あえ（脱渋後の果実を利用）	1
脱渋前の果実をかめに入れて発酵させて酢を作る。	1
脱渋前の果実を隔らせて煮詰め、その汁を布や紙に塗った。	1
脱渋後の果実を蟹漁のエサに用いた。	1
2. 漬物には何の野菜を使っていたのですか？（複数回答可）	
・大根	7
・かぶ	3
・白菜	1

利用していたと回答しました。

9人全員が、果実を刻んで、大根やかぶ、白菜などと一緒に漬物の漬床に入れたと回答しました。このとき、脱渋前のまだ渋い果肉や果皮を漬床に入れていた人が7人、脱渋前に果皮のみを入れていた人が2人、脱渋後の果肉や果皮を入れていた人が1人いました。その目的は、漬物に甘味を付与することや野菜の色をよくするためであるということでした。

ある人は、長いかぶを切らずに一本まるごと味噌に漬けたものを「あば漬け」と呼んでいました。「あば漬け」の「あば」は「お婆さん」という意味の庄内地方の方言です。そ

の方は、甘味を加えるために漬床に伝九郎柿を加えたと話していました。

このように、伝九郎は漬物にしばしば利用されていたようですが、漬床に入れる量やタイミングはそれぞれの家庭ごとに違っているようでした。

そのほかにも、「なます」に甘味をつけるために脱渋後の果肉を刻んで入れるという人が3人、豆腐に砂糖を加えて、さらに風味を増すために脱渋後の果肉を加えて「白和え」を作るといった人もいました。

また、脱渋前の果実をかめに入れて発酵させて柿酢を作っていた人、軟化した果実を煮詰めて砂糖がわりに使ったという人、脱渋前の果実を腐らせて、鍋でとるところになるまで煮詰めたうえで煮汁を布でこし、こした煮汁を貯蔵して防水目的で布や紙に塗っていた人、脱渋後の果実を漁に用いる筒の中に入れて、蟹漁のえさに使ったという人もいました。

柿の在来品種のなかには、葉で寿司を巻いたり（柿の葉寿司）、枝や幹を木工の材料に使ったり（黒柿細工）するなど、さまざまに用途に利用されるものがあります。しかし、今回の聞き取り調査の結果から判断すると、伝九郎柿の多面的な利用はそれほど盛んではなかったように思えます。



その理由として、伝九郎柿の持つ独特の甘さと風味が、菓子（おやつ）として食べるのにふさわしいものであったためであると考えられます。聞き取りの対象者15人のうち6人が伝九郎柿は生で食べるのみで、そのほかの利用はまったくしなかったと回答しています。まだ菓子の種類が少なかった時代には、おやつとして伝九郎柿を食べていた人が多かったようです。

いずれにしても、伝九郎柿は庄内地方の人々の日常生活に欠くことのできないおいしい食べ物であったことに違いはありません。

## 第五章 おわりに — 柿と日本人 —

伝九郎柿やそのほかの柿の在来品種について調査していると、柿と私たち日本人との長く、深いつき合いを実感することができます。そのつき合いは、決して金持ちや当時身分の高かった人たちだけに限られるような特別なものではなく、その時代に暮らす庶民との深いつき合いであったのです。

柿の木が一般庶民のつましやかな日常生活に欠かすことのできない木であったことから、今井敬潤氏はその著書『柿の民俗誌—柿と柿渋—』（現代創造社、一九九九年）の中で、柿を私たち日本人の「生活樹」と呼んでいます。

柿はまた、典型的な「多面的利用植物」（果実を食べるばかりではなく、その他の部位もさまざまな目的で利用する植物という意味の私の造語）でもあります。

果実を脱渋したり、干し柿にして食べるだけでなく、へたを煎じて薬にしたり、新芽や若

葉をお茶にしたり、葉を包装資材にしたり（柿の葉寿司）、木材の部分で家具やゴルフのウッドを作ったりします。食べるのにはじゃまで仕方がない渋も、古くから柿渋として漁網や布に塗って、強度や防水性を高めるのに利用してきました。毎年小正月に行う「成木責め」その年の豊作を祈願する民間行事で、なた（鉋）や包丁で特定の木を痛めつけるまねをしたり、ときには本当に傷をつけたりします（にもしばしば柿の木が対象にされてきました。『さるかに合戦』をはじめとする民話の中にも柿はしばしば登場して重要な役どころをとっています）。

文明の進歩によって、私たちは冬場の食料や甘味源の確保にはほとんど困らなくなりました。また、日常生活の都市化が進むにつれて、柿の木のある（あった）里山や田畑は私たちの生活圏から遠ざかっていく一方です。

私たち日本人にとって、身近な植物との親しくて豊かな関係を考える（あるいは、考え直す）ためのモデル植物として、私は柿が最適ではないかと思えます。必要がなくなつたからといって切り捨てるのではなく、柿と日本人との関わりの歴史を学び、人と植物との関係のあるべき姿を考えるために、これからも柿を大切にしてほしいと願っています。

## 付録1 山形県庄内地方のそのほかの主な在来柿

この冊子では、山形県庄内地方の柿の在来品種の一つである伝九郎を中心に話を進めてきましたが、同地方にはそのほかにもいくつかの在来柿が存在します。それらについても簡単に紹介しておきたいと思えます。

### 大宝寺柿 (写真7、写真8、写真9)

「…大宝寺柿ばかりは庄内程の柿は江戸にも未だなしと覚ゆる…」(『秋保家翁夜話集秘書』)と賞賛されるほどの品種ですが、現存する木はかなり少ないようです。

この柿の来歴については、「このカキは大宝寺で見つけたカキではなく、父親から、藩主が持って来たカキだと聞いたことがある。」(若松多八郎著『なんじゃもんじゃ』)というような記載も認められることから、ほかの地域から持ち込まれた可能性もあります。

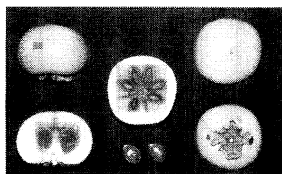


写真7 大宝寺柿の果実



写真8 寺の敷地内にある大宝寺柿 (鶴岡市)

しかし、「大宝寺 (大梵寺)」という名前は、一六〇三(慶長八)年に最上義光によって「鶴岡」と改名されるまでの現在の鶴岡市の地名そのものから、鶴岡で誕生した品種である可能性は否定することができないと思えます。

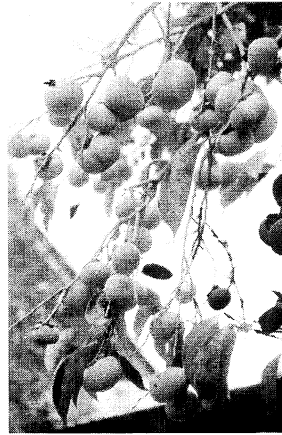


写真9 大宝寺柿の着果状況

大宝寺柿の果実は、庄内柿（平核無）を少し小ぶりにしてちよつと腰高にしたような形をしています。渋柿ですが、普通は種（種子）があるので、種なしの庄内柿とは明らかに異なります。一説には、大宝寺柿から変化して庄内柿が誕生したという説もあるようですが、これは疑わしいと思います。鶴岡市内のある寺の敷地内にある木から果実をいただいて、湯ざわししてみましたが、一晚（約12時間）の処理で

は完全に脱渋しませんでした（まったく同じ方法で伝九郎柿はすっかり脱渋したのですが…）。この品種が少なくなってしまうたおもな理由もおそらく庄内柿への品種更新であると考えられます。

### 万年橋（写真10、写真11、写真12）

この品種に関する文献的な記載はほとんど見つからないのですが、鶴岡市内を流れる青龍寺川にかかると「万年橋」（新海町）の近くの民家の庭先に少数ながら現存する（一九九九年当時）木があります。地元の方の話によれば、「万年橋」

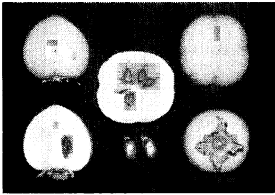


写真10 万年橋の果実

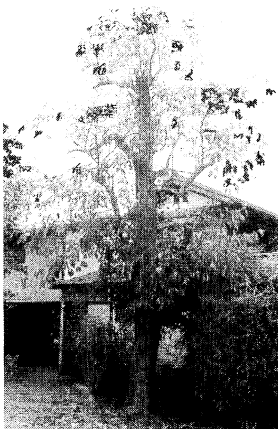


写真11 鶴岡市内の万年橋の近くにある万年橋柿



写真12 万年橋の着果状況

は江戸時代に万年味衛門という人が私財を投じてかけた橋で、火薬づくりを生業としていた同氏は、橋の西側（万年橋柿が現存している側）に暮らしていたとのことです。身近にあった橋の名前がそのまま柿の品種名になったのだからと考えられます。

この品種も渋柿で、おもに湯ざわしにして利用していたとのことですが、地元の方によれば伝九郎よりも甘くて美味しいということでした。

タテ柿（写真13、写真14、写真15）

この品種については、山形県東村山郡原産と書かれた文献もあるのですが、それよりは「櫛引のタテ柿」という記載の方がたくさん見つかります。その来歴は定かではありませんが、得られた情報を総合すると、旧櫛引町付近に昔は比較的多く分布していた品種だろうと推察されます。

『続・切山椒』という書物には、

「タテ柿は「櫛引町が本場で、12月から1月のほかのカキが市場から見られなくなるころに八百屋や菓子屋の店頭を飾ったためにもはやされた」ところあります。きつと庄内地方では、冬場の食卓に花を添える極晩生の柿

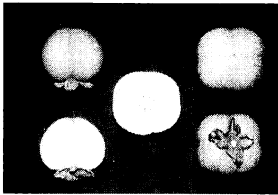


写真13 タテ柿の果実



写真14 農家の畑の隅にあるタテ柿（鶴岡市）



写真15 タテ柿の着果状況

として貴重な品種だったのでしょつ。

タテ柿も渋柿なので湯ざわしにして利用されていたようですが、果皮が厚くて固く、そのせいカ貯蔵性にすぐく優れていたようです。本来は種(種子)があるところですが、筆者がいただいた果実は種なしで、脱渋してみるとけっこうあっさりした味でした。

## 付録2. 東北地方における渋柿在来品種のユニークな脱渋法と利用法の事例

柿は果肉を食用にするばかりでなく、本来は捨ててしまう果皮を大根漬けなどの漬け床に風味づけのために加えたり、へた(がく)を漢方薬の原料として利用したりします。また、少し前までは、渋柿からしほりといった柿渋を防水性や耐久性を強めるために漁網や番傘などに塗っていました。

さらに、果実以外の部分も、若い葉はお茶として、成熟した葉は寿司などを包む包装資材として利用してきました。柿の葉には、機能性成分として最近注目を集めているカテキンや抗菌作用を持つタンニンがたくさん含まれているからです。

そのほかにも、黒柿(の材)は家具や調度品の材料として、同属植物であるバーシニアガキの材(幹)はゴルフウッド(バーシモンウッド)の用材として珍重されています。

このように、果実だけを食用とするほかの果樹と違って、柿は果実以外の部分も私たちの生活のさまざまな場面で利用されてきた「多面的利用植物」です。柿がこのような多面的利用植物になり得たのは、その品種（在来品種）数の多さ、さらに、それぞれの品種が持っている豊かな個性と決して無関係ではないと思えます。

以下に、学生たちと一緒に東北地方の柿を調査しているときに出会った個性豊かな在来品種たちの中からとりわけユニークな脱渋法および利用法の事例を紹介したいと思います。

### 燻<sup>い</sup>じて渋抜き — 釜石（岩手県）の甲子柿 —

「昔はこのあたりの田んぼや畑の脇にはもったなくさんの柿の木があった」岩手県釜石市付近は柿栽培の北限といわれています。峠を一つ越えたところにある、民話の故郷として有名な遠野まで行くと、冬期間の雪が深くなって柿栽培は難しくなるこのことです。

この付近の柿はもともと大船渡や気仙沼から持ってきたとされる小枝柿<sup>こえび</sup>です。この柿は種（種子）ができるとその周囲だけに褐斑（「マ）ができるタイプの渋柿（不完全渋柿）です。釜石市周辺では甲子<sup>かし</sup>町あたりに最も多く見られるので、地元では「甲子柿」と呼ばれています。明治時代にはすでにあったといわれ、色づいた甲子柿を収穫する風景は釜石の秋の風物詩の一つになっています。

甲子柿のユニークな特徴はその脱渋法にあります。煙で燻<sup>い</sup>じて脱渋するのです。昔は、各家庭のいりりの上に棚を組んでござを敷き、その上に柿をならべて1

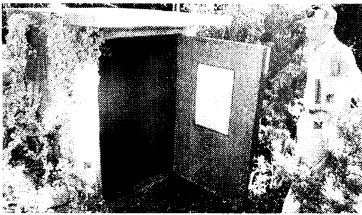


写真16 一般家庭の庭先にある室<sup>むろ</sup>で燻蒸処理を行う（釜石市甲子町）



週間から10日間ほど燻したそうです。燻製くんせいを作るのとほぼ同じ方法です。各家庭からいろいろが姿を消すようになってからは、冬の間野菜などの食料を貯蔵しておくために庭先に作られた半分地下室のようになった室(写真16)を使って、その中で燻します。

小枝柿の果実は樹上で色づいたら硬いうちに収穫して、入れます(写真17)。ダンボール箱に直接ではなく新聞紙を敷くのは果実に直接煙があたらないようにするためです。ふたをして室の中に入れます。室の中はあまり温度が上がらすぎないように、サクラやケヤキ、ナラなどの枝をゆっくり燃やして燻します。室には一回に30〜40個の箱を入れ、5日〜1週間程度燻します。取り出した果実はござの上に広げ、しばらくの間太陽光線にさらします。

燻された果実は完熟したトマトのように濃い紅色に変わり、果肉は軟くなります。ていねいに扱わないとつぶれてしまうので、桃のような荷姿にします(写真18)。

煙で燻すとなぜ渋くなくなるのでしょうか。果実が軟くなることと関係がありそうです。直接確かめたわけではないのですが、煙の中には「エチレン」という、植物



写真17  
ダンボール箱に新聞紙を敷いて果実（小枝柿）を入れ、写真16の室の中で一週間程度燻す。



写真18  
脱渋が完了した「甲子柿」。まるで完熟したトマトのよう

新聞紙を敷いたダンボール箱の中にくまなくと

にとって成熟を促すホルモンとして働く物質が含まれていると考えられます。エチレンは柿の実が軟くなるのを促進する作用を持っています。

渋柿の実を樹上に、または収穫してそのまま放置すると、軟くなって、いわゆる「熟柿しやくじ」になります。果肉が極端に軟くなると、果肉に含まれるペクチンなどの多糖類（ブドウ糖や果糖などがたくさん鎖状につながった物質）が水に溶けやすい物質に分解されて、渋味の原因物質であるタンニンとくっついて渋味を感じにくくして美味しく考えられます。

リンゴ産地では昔から、よく熟したリンゴと渋柿を同じ瓶やビニール袋の中に入れて封をして渋を抜きました。これはリンゴから発生したエチレンが柿の果実を軟くすることによって渋味を感じさせなくする脱渋法なのです。

「甲子柿」との出会いには、テレビ岩手の番組「プロデューサーからの一本の電話でした。」釜石の甲子町に煙で渋を抜く柿があるのですが、燻すというして渋くなくなるのでしょうか。一般の人にもよくわかるように説明してください」という内容の電話でした。

柿の研究者としておはずかしい話ですが、私は当時そんな変わった脱渋法があることを知りませんでした。ほどなく釜石を訪れ、この地方の在来品種である小枝柿と、ほかに類を見ないそのユニークな脱渋法に出会うことができました。

## 漬け床は渋柿 — 角館（秋田県）の柿漬け大根 —

角館の街を歩くとあちからごちびに蔵らしき建物があります。それらの中には漬物用の蔵が多いと聞きます。北国の冬は厳しく、人々は長くて寒い冬を越すための食料の確保にさまざまな知恵をこぼしてきました。角館は漬物の街です。大きい小さいはありますが、以前は街中のほとんどの家に漬物蔵があったといま

す。家庭ごとに先祖代々伝授されてきた独特の方法で何種類もの漬物を作ってきたのです。

角館で現在も行われている独特の漬物、「柿漬け大根」の漬床には、この地方に在来の雲然柿（くもがき）や大塚柿（おあづか）を使います。両者とも地名から名づけられた品種のようです。

これらはいずれも渋柿で、民家の庭先や里山近くに散在しています。

毎年10月も後半になると、長い竿竹を使って色づいた果実の収穫が始まります（写真19）。収穫された果実（写真20）はへた（がく）を取ったあと、臼（うす）に入れてザクザクツと碎きます。この砕いた柿を大根漬けの漬床にするのです。つまり、漬樽の中に砕いた柿を入れ、大根をならべて塩を振り、また柿を入れて大根をならべて塩を振る。この作業を繰り返します（写真21）。柿と大根と塩しか使わない素朴な漬物です。

渋柿の脱渋を研究している私が不思議に思ったのは、渋味が大根に移ってしまわないかという点でした。渋柿の果肉をジューサーなどで細かく砕くと、いつまでたっても渋いままだからです。しかし、柿漬け大根を作っている方々に聞くと、漬けあがった大根はむしろ甘くなるということです。

秘密は柿の実の砕き方にありました。ペーストのようになるまで完全に砕いてしまうのではなくて、ザクザクツと砕く。すると、樽の中でも渋は抜けるのです。おそらく渋柿を風呂の残り湯などに沈めて脱渋する温湯脱渋（湯ざわし）と同じようなしくみで、漬床の中で渋が抜けていくと考えられます。

およそ一か月で柿漬け大根は漬けあがります。柿のタンニンの影響からか、大根の表面はわずかに黒くな



写真 19  
雲然柿の収穫風景(角館町雲然地区)

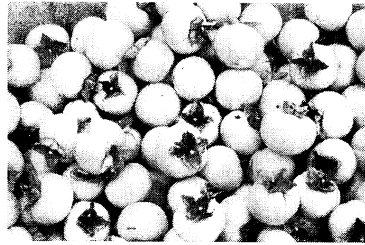


写真20 収穫された雲然柿。果皮が黄色い渋柿



写真21 渋柿を砕いて漬け床にする「柿漬け大根」

たのでしよう。柿ハタハタは生の魚と同じくらい美味で好まれたといえます。柿寿司は野菜やこつじを混ぜたご飯の上に柿を輪切りにしてのせたお寿司。こつじと柿の甘酸っぱい味が食欲をそそる一品です。これらの食材や料理はいずれも正月などのハレの日の日のごちそうです。北国角館の冬の食卓に柿の在来品種たちはなくてはならない役割を果たしてきました。

「秋田県の角館というところ」、渋柿を漬床にした漬物があるそうだが調べてみてくれませんが岡山大学農学部教授当時。現在は同大学名誉教授の中村怜之輔先生からこんな手紙をいただいたのが、私と「柿漬け大根」が出会うきっかけでした。もつすいぶん前のことです。

まもなく研究室の学生と12月の角館を訪ね、みちのくの小京都、角館の落ち着いた街なみに浴け込んだ老舗の味噌屋さんの立派な蔵の中で「柿漬け大根」と初めて対面しました。

りますが、切ってみると中は白いまま。柿の風味がほのかに大根に移ってすこぶる上品な味です。各家庭で味が微妙に異なるというのも手づくりならではのことでしよう。

角館では、昔は柿漬け大根のほかにも「柿ハタハタ」や「柿寿司」を作っていたそうです。柿ハタハタは、やはり渋柿を漬床にして、魚のハタハタを漬けたものです。ハタハタは秋田県を代表する特産品ですが、角館のような内陸地方では珍しかっ

## 干し柿専用品種 ―上山(山形県)の紅柿―

山形県の柿産地といえば日本海側の庄内地方なのですが、山形市の南隣、上市市内の関根地区と相生地区は古くから良品質の干し柿の産地として知られています。庄内地方で収穫された平核無柿(庄内柿)もここまで運ばれて干し柿に加工されるのが少なくありません。

その理由は内陸地方に独特の秋の晴天と蔵王山脈から吹き降りてくる寒風「蔵王おろし」にあります。晩秋には冷たい雨や雪が降る日本海側とは違って、干し柿の乾燥にとても適した気象条件なのです。天氣がよくて、風が強い、一日の寒暖の差が激しい。その条件のすべてをこの地方は満たしているのです(写真22)。

この地方には昔から山形紅柿(または単に紅柿)という在来の干し柿専用品種があります。干し柿にしても果肉が黒ずむことなく美しい紅色に仕上がるという、他の品種にはめったに見られない長所を持った在来品種です。

山形紅柿の干し柿づくりはまず、果梗(果実が樹体につながっている部分)につながる枝の一部ごと果実を収穫することから始まります。多くの場合、手で枝ごと折りとるようにして収穫します(写真23)。この作業は木の剪定も兼ねていると考えられます。

収穫した果実は入たを専用のナイフで取り除いた後、電動式(昔は手動式)の機械を使って皮をむき、ナイロン製のロープ(昔は縄)に一定間隔に取りつけて一連とします。これを「はせ」と呼ばれる専用の干し場に吊して2週間ほど天日乾燥します(写真24)。

天日乾燥の後はおつづ、「むろ」と呼ばれる納屋で、練皮やストーブを使って数日間火力乾燥します。こ

の間に殺菌の目的で硫黄燻蒸<sup>くんじょう</sup>処理を行うこともあります。その後は再び室内で仕上げ乾燥をします。

これは主として果実の表面に「白粉」を出させるための処理です。

白粉は乾燥にもなると果肉からしみ出した糖が結晶化したものです。白粉は、最近はずしも好ま

れない場合もあるようですが、干し柿がうまく仕上がった証拠として昔から重視されてきました。

仕上げ乾燥の途中で「たわしがけ」や「手もみ」という作業を行うことがあります。前者は果実の表面を亀の子たわしで軽くこすること、後者は果肉全体を指で優しくもみほぐすことによつて、白粉の出をよくなる経験的な技術です。

白粉もつまく出て干し上がった果実は、32玉（あるいは50玉）ずつ束ねます。この作業は「柿まるぎ」と呼ばれて、熟練を要する少し難しい作業です。まるかれた柿はさらに一両日程室内で干してからセロハンで包装して出荷します。製品となった干し柿の糖はふつう40%前後にも達しており、そのほとんどがブドウ糖と果糖です。

渋柿の渋を抜くには、アルコール（焼酎）を使ったり、二酸化炭素（炭酸ガス）で処理したりしなければなりません。皮をむいて干すだけでどうして渋が抜けるのでしょうか。



写真22 天高く紅柿色づく秋（上山市）



写真23 紅柿の収穫風景（上山市関根地区）

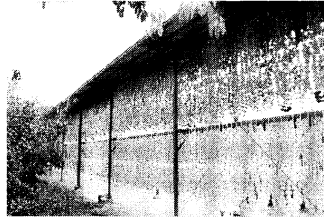


写真24  
秋の風物詩。紅柿のみごとな「柿のれん」

皮をむくと、果肉の表面から渋味の原因であるタンニンがしみ出して、ほどなく被膜を作ります。タンニンには耐水性や防水性がありますからしっかりと被膜です。まもなく果肉細胞は呼吸のためのガス交換ができなくなります。

やがて、果実の内部に酸素がなくなり、「アルコール発酵」と呼ばれる現象が進み、アセトアルデヒドやエタノールができます。このアセトアルデヒドがタンニンを固めて渋味を感じなくする働きをします。

もう一つ、乾燥が進む過程で果肉中の水分は蒸発して少なくなりますが、同時に果肉が軟くなります。このとき、果肉に含まれるペクチンなどの多糖類がしだいに分解して水に溶けやすい物質になります。これらの物質はタンニンとくっつきやすく、果肉を食べたとき、口の中でもタンニンとくっついたまま行動をとるにします。渋味の原因物質がペクチンというオブラートに包まれたようになっていたため渋味が減少するのです。

干し柿にすると渋味が感じられなくなるのは、上に述べた要因が重なり合って働いているためだと考えられます。干し柿という、自然エネルギーを利用した、まさに省資源の渋抜き技術に先人の知恵のすばらしさを感じざるを得ません。

山形県に紅柿と呼ばれる干し柿専用の在来品種があることは、学生の頃から文献で読んで知っていました。しかし、日本の現風景ともいえる、柿のある美しい秋の風景を上山市で実際に見たのはそれから10年以上も経ってからでした。紅柿は紅葉もすばらしく、晩秋の向市閩根地区周辺はなんともいえない柿色に包まれます。

## あとがき

伝九郎柿のはなし、いかがだったでしょうか。少々専門的なこともお話ししましたが、だいたいのところはわかっていたのではないかと思います。

「世の中にはいろんな個性を持った柿があるんだなあ」「伝九郎柿はなかなかユニークな柿だなあ」「そんな柿の在来品種たちがだんだん少なくなっていくことは残念なことだなあ」などと思ってもらえたとしたら、この冊子を編んだ私たちにとってとてもうれしいことです。

伝九郎柿に関すること、また、そのほかの柿の在来品種に関すること、さらに、柿の伝統的な加工法や利用法についてもっと詳しく知りたいという方は、以下にあげる著書や論文に目を通していただければと思います。論文の方はもしかすると簡単に手に入りにくいかもしれませんが、そのときは私たちの研究室までご一報いただければ幸いです。

(Tel: 0235-28-2829, Fax: 0235-28-2832, e-mail: staira@fds1.tt.yamagata-u.ac.jp)



[著書]

- 「カキの栽培と利用」 北川博敏著 養賢堂 (1970)
- 「カキ品種名鑑」 遠藤融郎著 社団法人日本果樹種苗協会 (1987)
- 「庄内柿 —栽培と流通の基礎—」 渡部俊三著 東北出版企画 (1983)
- 「柿の民俗誌 —柿と柿渋—」 今井敬潤著 現代創造社 (1990)
- 「日本人が作りだした動植物 —品種改良物語—」 日本人が作りだした動植物企画委員会編 豪華房 (1996)

[論文]

- Taira<sup>4</sup> Comparison of the characteristics of removal of astringency in two Japanese persimmon cultivars, Denkuro and Hiratanenashi. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 58: 319-325. (1989)
- Taira<sup>4</sup> Differences between Japanese persimmon (*Diospyros kaki Thunb.*) Denkuro and Hiratanenashi on acetaldehyde production by their flesh discs. J. Japan. Soc. Hort. Sci. 62: 897-902. (1994)
- Yamada<sup>4</sup> Varietal differences in the ease of astringency removal by carbon dioxide gas and ethanol vapor treatments among oriental astringent persimmons of Japanese and Chinese origin. Sci. Hortic. 94: 63-72. (2002)
- 平 智<sup>5</sup> 山形県庄内地方におけるカキの在来品種の分布と利用に関する調査 山形大学紀要(農学) 14 (2) : 21-28 (2003)
- 平 智<sup>5</sup> 山形県庄内地方の在来ガキ4品種の来歴とその特性について 山形大学紀要(農学) 14 (3) : 53-58 (2004)

本書は、著者らが以下の雑誌や論文に発表した原稿に大幅な加筆、修正を加え、再構成したものです。初出となった紙誌は次のとおりです。

- [SEED] (山形在来作物研究会機関誌) Vol. 1, Vol. 2 および Vol. 3
- 大川久美子「山形県庄内地方におけるカキの在来品種の分布と利用」山形大学農学部卒業論文 (2000)
- 原理恵子「洪ガキ」伝九郎の伝統的な脱洪法と利用法に関する調査研究」山形大学農学部卒業論文 (2012)

## 【編者代表プロフィール】

平 智（たいら さとし）

1958年、大阪市生まれ。

京都大学大学院農学研究科修士課程修了。

現在、山形大学農学部教授、博士（農学）。

## 伝九郎柿のはなし

二〇一二年三月十四日 第一刷発行

編 者 山形大学農学部果樹生産学研究室

（代表 平 智）

発 行 有限会社杉葉堂印刷

山形県鶴岡市昭和町一〇一一

郵便番号九九七〇〇二七

電話 〇三三五二二一五五三八

E-mail:sanyodo@crocus.ocn.ne.jp

印刷・製本 有限会社杉葉堂印刷

©2012 山形大学農学部果樹生産学研究室

Printed in Japan

ISBN 978-4-9902586-4-1

本書の内容を無断で複製・複製（コピー）することは、著作権法上、禁じられています。

本書は、平成23年度山形大学農学部地域産官学連携プロジェクト事業「山形県庄内地方の在来ガキ、伝九郎の伝統的な脱澱法と利用法に関する調査研究」によって製作されたものです。

非売品

ISBN978-4-9902586-4-1  
C0061

