

Q & A

問題解決!



南部営農センター
園芸課
検校 哲也

Q1 渋柿がいつぱい実ったんですが、干し柿にするほかに、渋を抜く簡単な方法があったら教えてください。

A1

電子レンジで渋抜きするのが一番簡単です。皮をむいて十文字の切り込みを入れる(写真1)。ラップの上において、スプーン半分ほどの焼酎をまんべんなくかけ、キュッとラップで包む。600Wレンジで30〜40秒チーン!冷めてから召し上がってください。



写真1

やい。

また凍らせても渋が抜けます。渋柿の皮をむいてラップに包み、冷凍庫に入れておけば、3日ほど経つと渋が抜けて、柿のシャーベットのできあがりです。一般的な、焼酎を使った渋抜きも紹介します。まず、柿のヘタ部分に焼酎をつける(写真2)。



写真2



写真3

ペーパータオルを敷いたポリ袋に入れる(写真3)。ポリ袋の口を閉じて暖かいところに1〜2週間置きます。渋抜き前の熟れ具合や気温などで日数は変わります。

渋抜きが進むと柔らかくなるので、硬めの柿を味わいたい場合は、切つて味見してみてください。

柿の渋味の成分はタンニンです。いかにも渋そうなお名前ですね。タンニンを持つている植物は、この渋味によって動物に食べられるのを防いでいます。

渋柿のタンニンは、口の中

で溶けることによって渋味を感じます(可溶性)。溶けなければ感じません(不溶性)。

可溶性のタンニンは、高温や低温、アルコールに触れると不溶性に変わります。そこで、タンニンが溶け出さないように、アルコールやドライアイス処理、湯抜きして、可溶性タンニンを不溶化します。

柿の大半は渋柿です。富有柿や次郎柿などの甘柿は、突然変異を選抜して誕生したと言われています。

西村早生とか筆柿は種がたくさん入ると渋が抜ける不完全甘柿で、これら以外は渋柿です。渋抜きされてから店頭に並びます。

柿は長寿の木で、幸せが来る「嘉来」と語呂合わせしたり、幸せをかき集める縁起の良い果物として親しまれてきました。

関西の鏡餅に無くてはならない縁起物に串柿があります(写真4)。干柿が、2・6・2と串刺しされています。いつもニコニコ(2個2

個)仲むつ(中6)まじく、共に白髪(白い粉)の生えるまで、との意味があるそうです。本年も良い年を祈ります。



写真4

オンライン
農業塾は
こちら

動画はコチラ



管内の
病害虫
情報は
こちら



家庭菜園
情報は
こちら

