



RI 第 2 6 1 0 地区

井波庄川ロータリークラブ会報

2010-2011 年度 No.1 6

事務局 〒939-1635 富山県南砺市福光 7336-4 福光会館 3F

ふくみつ光房内 TEL 0763-53-1333 F A X 0763-53-1334、(レイ・クリンギンスミス会長)

INASHORC@athena.ocn.ne.jp

2010-2011 年度 会長 山本武夫、幹事 助田幸雄

2010-2011 年度 RI テーマ



「地球を育み、
大陸をつなぐ」

例 会 記 録

第 1 5 4 6 回例会

平成 2 2 年 1 0 月 2 7 日(水)

井波文化センターエイトホール

1. 点鐘 会長
2. ソング 奉仕の理想
3. 卓話の紹介：河合耕一会員「柿」
4. 会長の時間：先週は、秋の家族旅行にお忙しいところを多数の参加を有難うございました。紅葉も見ごろで良かったです。今週末、地区大会です。日曜日は、マイクロバスが出ます。よろしくお願い致します。本日から、読書週間です。昔は 1 年 100 冊運動というのを図書館が主催して実施しておりましたが、今は、パソコンなどの方に目が向いて、子どもたちは本を読まなくなりました。今、そういうのをすると、子供は漫画本ばかりになるそうです。読書は、情緒教育に欠かせない大事なのですが、残念です。私自身は、今も暇を見つけては本を読んでいます、今まさに読みだしたのが「新徴組」という本です。皆さんも、読書をどうぞ。
5. 幹事報告(SAA 代理：水島会員)：しばらく、たばこをやめていました。久しぶりに吸い出したら、声が出なくなりました。ガラガラ声で失礼。やはり、たばこはやめた方がいいのですね。例会変更がいくつか来ております。事務局に、お確かめください。
6. 委員会報告：①社会奉仕委員会：「いい歯のキャンペーン」(山本会長)は、11月8日、富山型ディサービス

ス「モモのところにいってごらん」の施設訪問をします。場所は、山斐公民館向いで、駐車場は公民館を利用下さい。②地区大会について(会長)：10月31日、11：00 過ぎ福野旧ピステ前、11：15 井波交通広場、11：30 前に庄川エントランス出発予定で、帰りは 19：30 新湊出発予定です。よろしくお願いします。

7. ニコニコBOX(本日 6 名 9000 円、月計 63000 円、年度計 299160 円)

三谷会員：秋からすぐに冬になりそうです。河合さん、写真有難うございました。

齋藤会員：先週の日帰り旅行、紅葉本番で良かったです。委員長に変わりました、お礼申し上げます。河合さん、写真ありがとうございました

横山幹会員：河合さん、写真有難うございました。

河合会員：本日デザートを用意しました。卓話の合間に、召し上がってください。

助田幹事：本日急に臨時議会が入りました。河合さんの卓話が聞けず、残念です。

山本会長：先週、秋の家族旅行、皆さん、参加有難うございました。河合さん、写真有難うございました。本日は卓話よろしく。実家にクマが出ました。その兆候を残して行きました。

8. 出席委員会報告：19 名中 9 名出席 (調整後 52.94%)



河合会員：お客さんから柿について、いろいろ尋ねられます。普段は、柿のことは調べたりはしませんが、今回、柿やその渋について調べてみました。

この柿の渋というのは、なかなかの優れたものであることが分かりました。柿といえば、甘いものが口に入り、大事にされますが、もともとは甘いものも渋を持っています。柿の渋は、昭和30年ころまでは、日常的に使用されてきました。現在一番の需要は、澄整剤として酒の滓(おり)をとる為に使われます。昔は酒を絞る時の袋布地に柿渋を塗り強度を上げました。また釣り糸、漁網なども同様に染めました。柿渋は、撥水性、防水性などがあるために、和紙などにも使い耐久性を増したそうです。

昔から、若い柿を食べると、渋があつて、舌の先にしびれと、何かカスが残った感じがしますが、これは、渋で舌の先のタンパク質が固まるためです。青い柿には、タンニンがそのまま溶けて含まれており、これが渋の原因です。ところが、柿も熟してくると、タンニンが固まり、不溶性の『ゴマ』になります。いわゆる、ゴマがふいた甘柿になるのです。また、渋柿も、やんわりと温まると、タンニンが固まり、甘くなります。焼酎につけて、甘くする方法もあります。(作者註：柿も今みたいに寒くなると、今度は戻ると言っ、甘かったものが渋くなります。そんな時はゴマが無くなってしまいます。)

柿渋は、もともと塗料代わりに使われています。タンニンが固まると表面を堅くするので、ベンガラを塗った後、柿渋を何回も塗ると、漆に似た感じになります。今度、福野保育園を新築していますが、そこに、県産材を使い、内装塗料に柿渋を使うそうです。

染物の型紙にも、柿渋が使われています。柿渋は、最低1年は、発酵させて使うもので、素人が使うときは、腐敗させてしまうことが多いそうです。本来、純性の物は匂いがなく、不純物が混じると臭くなるそうです。昔は、民間療法で、高血圧ややけどなどにも使われたそうです。

柿には、種類が1000以上もあり、もともとは日本が産地の果物です。中国から伝わったという話もありますが、日本から移ったものが、再輸入されたのでしょうか。柿には、学名が、…kaki となっております。和歌山、岡山、岐阜などが特産地で、温室などでも収穫されるそうですが、時期がほんの少ししか違わず、珍しいものではないです。正月過ぎて2-3月にあるものは、ニュージーランドからの輸入物です。もともと、観賞用に、旅人が持ち込んだものが収穫され、多い年には、50トンも日本に輸入されているそうです。

私も、小さいころは、秋には学校から帰ると、おやつは決まって柿を日に2-3個食べたものです。しかし、高度成長期に、もっとうまい1年中食べれるいろんなお菓子が出てきたために、柿などはそっぽを向かれてしまいました。ところが、ある時、ひょんなところで(たとえば、飲み屋さんなど?…筆者想像)、柿を食べたら、大変美味しく、本当の果物の甘味を思い出しました。それから、家にも水島柿を植えたりしました。柿は、甘い中に少しの渋みがあるから、味が引き立つのだと思います。

(質疑応答)

山本：柿の枝というのは、折れやすい?よく昔の人は「柿の木から落ちたら、歩けんようになる」と言ったが?

河合：柿の枝は、弾性が少なく、幹に近いところから、ボキッと折れます。

三谷：昔の人は、団扇に柿渋を塗っていた。これも和紙を強く長持ちさせるためだったんですね。よく、里の甘柿を利賀に持っていくと、甘い柿がならないと言いますが?

河合：柿は暖かいところのものです。北海道や東北では、甘柿は育たず、南の方が柿は甘くなりやすいです。

それから、柿は、ヘタで呼吸をしています。早い時期にヘタをとると、柿は大きくなりず、また、焼酎につける時もヘタもつけると甘くなりやすいです。

干し柿は、渋柿をゆっくり暖かくして乾燥して作りますが、平安時代ころからあるそうで、古墳などの遺跡から、

干し柿の種が見つかるそうです。

ゴルフヘッドに使われる柿の木材は、アメリカ柿です。
英語名で、柿は、persimmon (パーシモン)です。

木材で、味のある黒柿は、渋柿の幹が主流で甘柿では大きな黒は入りません。

水島:掛け軸を作るのに、和紙の仮張りに柿渋を使います。
板塀に塗ったりしますが、柿渋の殺菌効果も期待します。
昔の弁当箱などにも塗ってありました。

*河合さんより、提供頂いた柿を会員の皆さんが食べさせてもらいました。



上記写真は、以下の3種を切ったものです。

左: 水島柿…水分が多く、さらっとした甘味。寒さに戻りやすく、表皮付近に渋い部分が多いこともあり、早い青い柿だと、種のまわりした甘くなく、皮を厚くむく必要性がある。(山本註)

中: 筆柿…ほんとに熟するまでは、実が硬く、ゴマが多く、重厚な甘味がある。えんざ柿同様、ゴマの多い、皮を見ても赤黒い感じがする。(山本註)

右: 平種なし…水島柿よりさらにあっさりとした甘さで、水分も多い。お酒を飲んだ後に食べるには、最高のフルーツ。(山本註)

それでは、切る前の写真です。

手前左: 水島柿

奥: 筆柿

手前右: 平種なし



次は、えんざ柿・・・独特の形(細長)で、寒さで戻らなければ、『ゴマ』が一面、黒くふいている。



【編集後記(山本追記)】

山本家(実家)には、今でも、甘柿ばかり、7本の柿の木があります。数年前までは、渋柿1本、だら柿1本(なぜ、だら柿というか、渋い柿で、干し柿にもならず、冬が来て雪が降り出すところに、熟した柿を鳥が食べにくるだけで、人の口には入れられない代物: その木は、家の前場の干し物するときの支えになると言うだけ)、甘柿1本、今より多かったのですが、家の改築で、車の出入りを良くするために伐採しました。

今ある7本の甘柿は、えんざ2本、水島2本、水島・香林坊(接ぎ木)1本、「こういっちび」1本、次郎柿1本(これも、最近まで、あまり人がたべていませんでした: 名前もうろ覚え)です。私が生まれる前(58-9年前)に、祖父がすべて植えた柿の木で、俗称やら、本名やらで、正確な名前も知らない柿の木ばかりです。

(河合さんへ: 空欄を編集後記で埋めました。悪しからず)