



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 1 1 月 9 日(日)

発行 館長 加 藤 智 一

渋柿



柿が渋いのは、ポリフェノールの一種で、柿の細胞内に含まれている「水溶性タンニン」が唾液中のタンパク質と反応して渋みを感じさせるためです。一方、甘柿ではタンニンが不溶性になっているため、口の中で渋みを感じません。つまり、「水溶性タンニン」を不溶化するか、変性させれば渋くなくなるということで、先人は様々な方法をあみだし、渋柿を甘いスイーツに加工してきました。代表的な方法としては、焼酎をへたに塗って 5～6 日密閉するアルコール法や、天日に干すことで乾燥させ水分を減らし、タンニンを不溶化する干し柿。そして、一旦冷凍して、その後自然解凍することで、タンニンが変性して渋みを減少させる方法などがあるようです。また、2025. 11. 9 の朝日新聞天声人語では、鹿児島県さつま町の「紫尾温泉」というところで、柿を網袋に詰めて、一晚温泉に浸けておくという「あおし柿」なる渋抜き法を紹介していました。温度の目安は、50～60℃程度が効果的で、40℃以下では効果が薄く、渋が残ることが多いそうです。また、浸ける時間は、1 回の浸漬で数時間～1 日。これを数回繰り返すと効果が高まるとか。そうすることで、温泉の熱によりタンニンが不溶性に変化し、舌のタンパク質と結合しにくくなるというのが理屈だそうです。

ところで、近年は高齢化社会の到来とともに、柿の木の手入れまで手が回らないお宅も増えているようで、せっかくなわに実った柿の木も、結局手付かずのまま放置されるケースが増えてきました。そうすると心配なのが「熊」の出没ということになり

ます。そもそも「渋柿」を「熊」が食べるのかという話ですが、どうやら「熊」は雑食性で、植物性の食物にも強い消化能力を持っていて、人間だったらタンニンの渋みで便秘になりそうなところですか、「熊」はそれを問題なく処理できるのだそうです。つまり「熊」はタンニンに対する感受性が低く、渋みを「感じない」か「気にしない」可能性が高いということらしいです。

では、「熊」も大好き「柿」の魅力は、どんなところにあるのでしょうか？一番に考えられるのは、糖分の高さです。100g 当たり 14～20g あると言いますから脂肪蓄積には最適なエネルギー源と言えるでしょう。また、水分も 80 %以上あり、水分補給にも効果的です。さらに強い香り（「熊」にとっては）と柔らかさがあるため、嗅覚で遠くからでも発見でき、食べやすいということらしいです。また、「熊」は木登りが得意ですので、その能力を活かして安全に採食できるというメリットもあります。鳥類や鹿も「渋柿」を食べることがありますが、「熊」ほど頻繁ではありません。「熊」にとって「渋柿」は、冬眠前の栄養補給にぴったりの果物。人間の味覚とは違う世界が、山の中のみならず、里にも広がっている事を忘れてはいけません。



2025 年の「熊」による人的被害は、4 月から 9 月の時点で 108 人に達しており、死亡者数は過去最多の 12 人。被害発生場所の約 7 割が市街地、住宅周辺、庭など人の生活圏です。また、山形県での出没件数は 1,291 件と高水準で、地域住民の警戒が強まっています。