

# 図指せ果物博士！ 柿の巻

**【甘柿と渋柿って何が違うの！？】**  
 日本で流通している 柿 は大きく分けて甘柿と渋柿の二つ。どちらも実が若い時は、渋みの素である可溶性（口の中で溶ける）のタンニンが含まれているので渋いのですが、**甘柿は成長するにつれてタンニンが「不溶性」（口の中で溶けない）に変化し、渋みを感じなくなるんです。**一方渋柿は、実が成長してもタンニンが可溶性のままなので、**脱渋（だつじゅう）**という渋みを抜く作業が施されてから流通します。現在の一般的な脱渋の方法は、収穫後、炭酸ガスを充満させて適度な温度帯に保った環境に置き、化学反応を起こすことによりタンニンを不溶性に変化させるというものです。ほかにもアルコールを使う方法や、また干柿にすることで渋は抜けます。

## 1. せいかが 『柿』 の旬について考える

**柿 カキノキ科 原産地：日本・中国**

原産国は日本と中国という二つの説がありますが、いずれにしても奈良時代には栽培されていた歴史ある果物。もともとは渋柿だけであったが後に甘柿が出現、現在にいたるまで徐々に品種が増えてきました。生の柿の旬は秋・9～11月ですが、現在は貯蔵技術の発展に伴い、冬～春先にかけて冷蔵貯蔵したものが出回るようになりました。

■東京多摩青果の柿の年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合（％）



■産地別 年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合 東京多摩青果H21～23年の入荷量より

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
山形												
新潟												
岐阜												
愛知												
奈良												
和歌山												
愛媛												
福岡												
熊本												
イスラエル												

ハウス栽培品      露地栽培品      冷蔵貯蔵品・輸入品

**7月～8月**  
夏真っ盛りこの時期から、実は柿もハウス物が出回ります！  
奈良……  
ハウス刀根早生  
化粧箱を中心に7月中旬～9月の頭まで入荷いたします！

**9月**  
いよいよ9月中旬より露地柿始まりです。  
和歌山・奈良……  
種なし柿スタート(中谷・刀根早生)  
福岡……  
西村早生・早秋スタート  
愛知……  
西村早生・筆柿スタート

**10月**  
和歌山・奈良……  
種なし柿ピーク(刀根早生・平核無)  
岐阜・愛媛・熊本……  
太秋スタート  
愛知……  
早秋・次郎スタート  
福岡・岐阜・奈良・和歌山  
早生富有スタート  
愛媛……  
富士柿スタート  
新潟……  
刀根早生スタート

**11月**  
新潟……  
種なし柿ピーク(刀根早生・平核無)  
愛知……  
富有スタート  
次郎ピーク  
福岡・岐阜・奈良・和歌山  
富有ピーク

**12月～3月**  
冷蔵貯蔵技術が進み、現在では11月に収穫した**富有柿**が、3月まで出回ります！収穫後、すぐに鮮度が落ちないように真空パック！貯蔵している間に甘さとコクがさらに引き出されるそうです。またイスラエルから小ぶりの種なし柿『シャロンフルーツ』が1～3月まで出回ります。

## 2. 多摩青果で取り扱う 『柿』

■多摩青果で扱う『柿』の主な種類

**渋柿**

- 基本的には種がない
- 甘柿に比べ脱渋期間がある分果肉が軟らかい
- 干柿の原材料になる

不完全渋柿ってなに？  
わずかに種が入ると種のまわりにゴマ(タンニンが固まったもの)ができてその部分があくくなるもの。

なかに わせ  
**中谷早生**

不完全渋柿  
露地物で一番最初に入荷する種早生種。刀根や平核に比べ小ぶり。

とね わせ  
**刀根早生**

不完全渋柿  
種無柿の中で最も生産量が多い。中谷の次に出てくる。

ひらたねなし  
**平核無**

不完全渋柿  
日本で最初に発見された種なし柿。見た目や味は刀根と大きく変わらないが、刀根早生の次に出てくる。

**甲州百目** こうしゅうひやくめ  
**蜂屋柿** はちやかき  
**富士柿** ふじかき

完全渋柿  
釣り鐘型が特徴。甲州百目や蜂屋柿も同じ系統の品種で干し柿の原料などに使われている！

にしむら わせ  
**西村早生**

不完全甘柿  
露地物で一番最初に入荷する種早生種。果肉にゴマが入る。

いず  
**伊豆**

完全甘柿  
西村の次に出てくる品種。西村よりも大玉。

たいしゅう  
**太秋**

完全甘柿  
非常に糖度が高く、サクサクとした食感が特徴。色味はちょっと青いくらいで味も食感も丁度良く、おしりにある条紋という跡は甘さの印。

じろう  
**次郎**

完全甘柿  
甘柿では珍しい四角く平たい形、独特なシャリ感のある歯ごたえが特徴。

ふゆう  
**富有**

完全甘柿  
生産量日本一。味・色・日持ちに優れた甘柿の王様。貯蔵技術の進歩により春先まで販売されている。

■多摩青果で扱う『柿』の主な産地

**新潟県産** 10月下旬～11月下旬  
品種：刀根早生・平核無  
生産量全国7位！種なし柿の発祥の地で、新潟で発見された平核無柿が全国に普及し、後に改良して刀根早生が出来ました。有名な『おけさ柿』は新潟県佐渡ヶ島産の種なし柿(刀根早生・平核無)の商品名。

**福岡県産** 9月中旬～3月  
品種：西村・伊豆・富有  
生産量全国3位！甘柿に限れば全国1位、富有柿は全国2位。富有柿の一部は11月に収穫してすぐに真空パックを施し冷蔵貯蔵、3月頃まで出荷。

**熊本県産** 10月中旬～11月  
品種：太秋  
注目の新品種太秋の生産量日本一、熊本。太秋は大きくて非常に糖度が高く、梨のようなシャリ感が特徴。表面に紋が出来るほど甘いという証です。

**愛媛県産** 10月～12月  
品種：太秋・富士・愛宕  
愛宕の柿と言えば富士柿！存在感のある大きな釣鐘型と綿密な果肉、まるやかな甘味が特徴でファンが多いです。また12月頃入荷する愛宕柿も愛媛産で富士柿よりやや細長い形をしています。

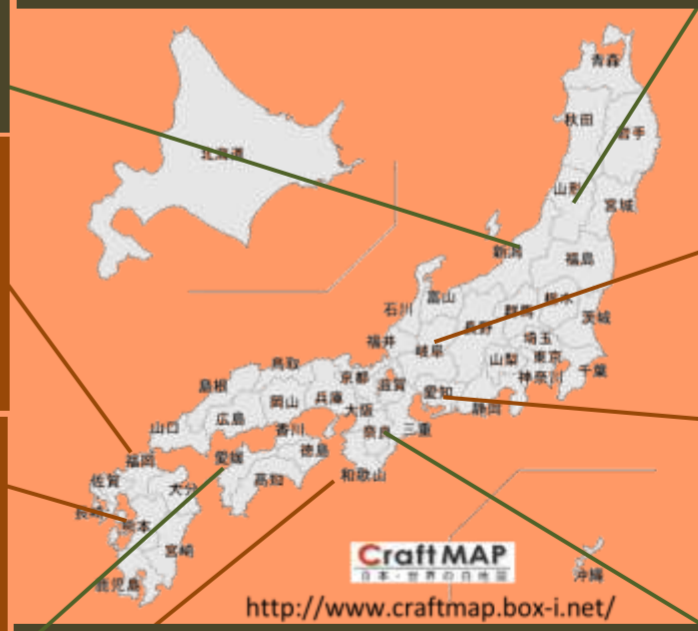
**和歌山県産** 9月中旬～11月下旬  
品種：刀根・平核無・富有  
生産量全国1位！国内産柿の20%以上を占める大産地。もともとは富有柿の生産が中心でしたが、脱渋技術の向上に伴い、平核無や刀根早生などの渋柿が増加。今では生産量の約7割が渋柿、最も多く生産されているのは刀根早生。10月下旬～11月中旬には刀根・平核無を樹につけたまま脱渋した『紀ノ川柿』を出荷。通常の脱渋方法よりも樹に長くつけておけるので味がさらによじこぼりの逸品です。

**山形県産** 10～12月  
品種：刀根早生・平核無  
干柿の名産地ですが、生の柿も、刀根・平核無を中心に入荷！

**岐阜県産** 10月下旬～11月  
品種：西村・太秋・早秋・富有  
生産量全国6位！富有柿発祥の地であり現在も県内から出荷されるかきの8割近くを富有が占め、冬～春先には冷蔵貯蔵品も出荷。近年は太秋の生産にも力を入れており、年々生産量を伸ばしています。

**愛知県産** 9月中旬～11月  
品種：西村・早秋・次郎・富有・筆柿  
生産量全国5位！中でも日本一の生産量を誇る次郎や筆柿は有名。甘柿を種が入らないようにつくることを推進しており、次郎をはじめ愛知の甘柿は種が入らないものが増えていす。

**奈良県産** 7月中～11月中  
品種：刀根・平核無・富有柿  
生産量全国2位！渋柿・甘柿の総合産地。最も出荷量が多いのは刀根早生、次いで富有、平核無の順です。富有柿は冷蔵貯蔵品も冬～春先にかけて出荷しています。また数少ない柿のハウス栽培を行っている産地であり7月中旬～9月初旬にかけてハウス刀根早生を出荷しています。



多摩青果職員 国立 せいか (25)



# 目指せ果物博士！ 柿の巻

こちらのレシピの詳細は  
レシピページにて公開中です！  
TOP→取扱商品→レシピ

## 3.『柿』をモットおいしく！モットたのしく！

『柿と牛乳をまぜるだけ』でできるレシピ！  
**柿プリン**をつくろう！

柿と牛乳だけでプリンが出来るとご存知でしたか？柿に含まれる**タンニン**の力で牛乳のたんぱく質が固まることによりプリンのようなのです。試しにインターネットでレシピ検索してみると、使用している乳製品や分量、手順も様々・・・そこで、美味しくてかんたんで失敗しないレシピを探すため、乳製品の種類・分量、手順等によるプリンの仕上がりの違いを検証してみました！

### ◆柿と牛乳のベストな割合は？

①よく熟れた柿の皮を剥き、  
②ミキサーでペーストにしたら、  
③牛乳と柿のペーストをよく混ぜるだけ！

牛乳 1:2 柿ペースト      牛乳 1:4 柿ペースト

◆牛乳の割合が少なすぎても固まらない！  
牛乳 1:2 柿ペースト ぐらいが丁度よい割合のようです。  
◆冷やす時間は丸一日以上がおすすめ！  
中の水分が出てきてよりしっかり固まり濃密な仕上がり。

### ◆熟れてない柿でも固まる？

### 生クリームや低脂肪乳で違いは？

	低脂肪乳	牛乳	牛乳 + 生クリーム	生クリーム	熟度による違い
熟した柿 ジュークジュークに	 ゼリーとプリンの間	 ゼリーとプリンの間	 やわらかプリン風	 固まらない	かための柿よりも ・色がよい ・舌触りがなめらか
かための柿 通常の	 ゼリーとプリンの間	 ゼリーとプリンの間	 やわらかプリン風	 〇ルーチェ風	ジュークジューク柿よりも ・しっかり固まる ・舌触りはザラザラ
乳製品の種類 による違い	色とても濃いめ・かたい	色やや濃いめ・かたい	色やや薄め・柔らかい	色薄め・とても柔らかい	

乳製品と柿はすべて同じ割合で実験しています。色を濃く出さなら→低脂肪乳が◎。風味を良くするなら→牛乳60ccに生クリーム15cc混ぜるとまろやかになっておすすめ。しっかり固まらせるなら→牛乳か低脂肪乳がよいでしょう。ジュークジューク柿はタンニンの働きが弱いからか、どの乳製品を使用しても通常の柿のほうがよく固まりました！

## 4.実践！せいかの『柿』鉄板レシピとは！

### やわらかい柿でつくる

※種無し柿を使用するのがおすすめ  
種有柿の場合は種を取り除いてから調理してください

熟れた柿の食感がちょっと苦手。。。という方は是非！離乳食にも！

### かんたん なめらか柿プリン

材料（250ccプリン型1つ分）

- ◆なめらか柿プリン液
  - ・ジュークジュークに熟れた柿 …1～2個分
  - ・牛乳…60cc
  - ・生クリーム…15cc



- 1) 熟れた柿の皮を剥き、果肉をミキサーでペースト状になるまで混ぜる。
  - 2) 柿ペーストを150cc計量カップで計り、ボールに移す。
  - 3) 牛乳と、生クリームを加え、泡立器などでよく混ぜる。
  - 4) 型に流し込んで、丸1日以上冷蔵庫で冷やせば完成！
- ※冷やす時間が長いほど、中の水分が出てきてプリンがしっかり固まります！

### アレンジ 味と硬さの違う二層で！

材料（250ccプリン型2つ分）

- ◆なめらか柿プリン液 100cc
- ◆かための柿プリン液
  - ・かための柿…1～2個
  - ・低脂肪乳…75cc



- 1) なめらか柿プリン 同様に、かたい柿ペーストを150cc分作り、低脂肪乳75ccと合わせて、かための柿プリン液を作る。
- 2) プリン型二つに、なめらか柿プリン液を均等に流し込む。
- 3) 1のプリン液を型の一番上まで流し込む。
- 4) 丸一日以上冷蔵庫で冷やせば完成！

一昨年の多摩青果市場祭でも  
好評だった二つのメニュー！

### 柿キムチ

- ・柿…2個
- ・胡瓜…1本
- ・キムチの素…適量



男性人気

- 1) 柿は皮を剥いて、一口サイズの角切りにする。
- 2) 胡瓜は5mm程度の輪切りにする。
- 3) キムチの素を全体によく混ぜ合わせ、冷蔵庫で30分冷やせば完成！

### 柿のおかかポン酢和え

- ・柿…2個
- ・かつお節…1/2～1袋
- ・小葱…1本
- ・味付ポン酢…適量



女性人気

- 1) 柿は皮を剥き、5mm程度のくし型の薄切りにする。
- 2) かつお節を柿全体にまぶし、ポン酢を全体にかけて混ぜる。
- 3) 小葱を小口切りに刻んで、最後に上に散らせば完成！

こんな方法ならもっと美味しい！もっと簡単に作れるよ！他にはこんな食べ方がオススメ！などみなさんからの情報、ご意見・ご感想ぜひお寄せください！  
もちろん！柿に限らずその他野菜果物なんでも大歓迎です！

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保367 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考) 和歌山県・奈良県・岐阜県・愛知県HP / JA全農グループ HP  
からだにおいしいフルーツの便利帳、高橋書店、三輪正幸監修 / 他

担当:柿