

# 柿に見る食の地域性\*

本 間 伸 夫

柿の木は有史以前から日本に存在し、この国の秋を彩る固有の果樹である。その果実は、現段階で想像する以上に日本人の食生活に深く関わってきたが、特に、その強い甘味は貴重であった。

その長い歴史と関わり合いの深さから、食文化の地域性を示す指標となりうるものと期待できる。また、渋柿と甘柿に分かれること、渋柿の渋抜きの技術の多様さにも興味が持たれる。“聞き書”と現在の諸データに基づいて検討した結果を報告する。

## 資料および方法

### 1. 資料

伝統的なデータとして聞き書<sup>(1)</sup>、現在の生産と消費に関しては果樹生産出荷累年統計<sup>(3)</sup>、家計調査年報<sup>(4)</sup>によった。

### 2. 方法

CD-ROM版の聞き書<sup>(2)</sup>について、柿およびその関連事項をキーワードにして、全文・全データ検索し、得られたものが目的とするものか否かを検討するため、母体図書<sup>(1)</sup>および他の参考資料で確認する。

また、現在のデータに関しては、データをExcel97に移し換え、Microsoft Map<sup>(6)</sup>によってデータマップ化した。

## 結果および考察

### 1. “聞き書”

#### (1) 柿に関する記述

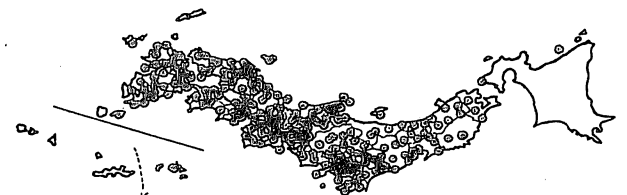
「柿」に関する記述のあった地点は図1に示した如くである。北海道・焼尻島は干し柿を購入・消費したことの記述であって、生産はしていない。松前で記述は生柿を月見に供えたことであって、身近で生産されていた可能性が高い。青森県以南では、大都会を除いて樹が栽培され果実が収穫されている。全国ほぼ普遍的に柿が食生活に関与していたことが認められるが、北海道では少なく、沖縄では皆無である。青森県から鹿児島県までの農山村では、農家の屋敷内に必ずといってよほど植栽されて、秋から冬へ甘味を提供する貴重な食べ物として、食生活に深く関わっている。それに対して、琉球地方では栽培の可能性がありながら、柿を食生活に殆ど

取り入れていない食文化の地域ということができ、沖縄県と鹿児島県との間にラインKを引くことができる。柿以外の豊かな果物の存在が柿を役割を減らし、果物としては酸味が殆ど認められない味が、高い気温下に住む琉球地方の人々の嗜好に合わないことも考えられる。

渋柿に関する記述は、「渋柿」で検索して得た地点の他、渋抜きや干し柿など、明らかに渋柿であることが認められる記述のあった地点を加えた。図1に示す如く、その分布の北端はラインKS以南であり、渋柿の栽培北限が青森県であるという生産の立場からの結果<sup>(5)</sup>と一致している。

甘柿に関する記述は、「甘柿」で検索して得た地点の他、食べ方などから明らかに甘柿であることが認められる記述のあった地点を加えた。図1に示す如く、北端はラインKA以南であり、渋柿の栽培北限が山形・宮城両県までであるという生産の立場<sup>(5)</sup>からの結果と一致している。

(1)柿について



(2)渋柿について



(3)甘柿について



図1：柿に関する記述が認められた地点の分布

#### (2) 渋抜き

渋柿は何らかの方法で渋抜きが必要である。渋抜きの用語として、図2<sup>(1)</sup>に示すように、「渋抜き」と「さわし」が全国的である。「あおし」と「あわし」は図2<sup>(2)</sup>に示すように、ローカル的に存在し、前者はラインA o以西の九州に、後者はラインAw以西の近畿、中国地方に分布している。

\*全国的な資料に基づく食と食生活の地域性について

ほんま のおお

〒950-0813 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

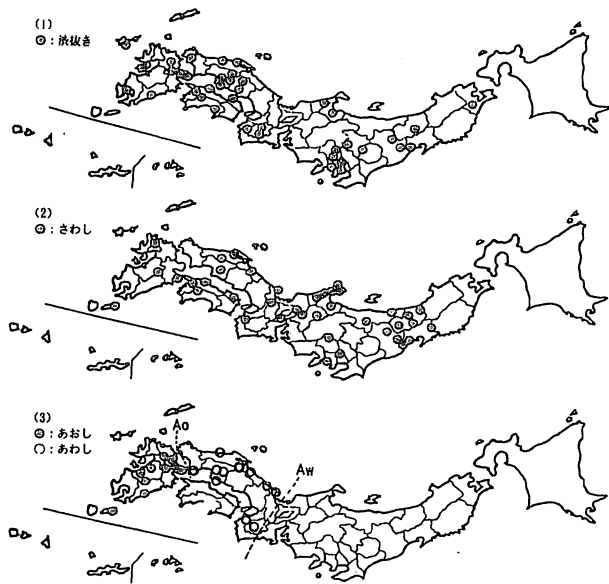


図2：渋抜きの用語の分布

渋抜きの方法としては、湯で加温が最も多く、焼酎などのアルコールによるものがそれに次いでいる。塩水によるもの、“いろり”の灰の中での加温などもある。渋抜きの方法に関しての地域性は認められない。

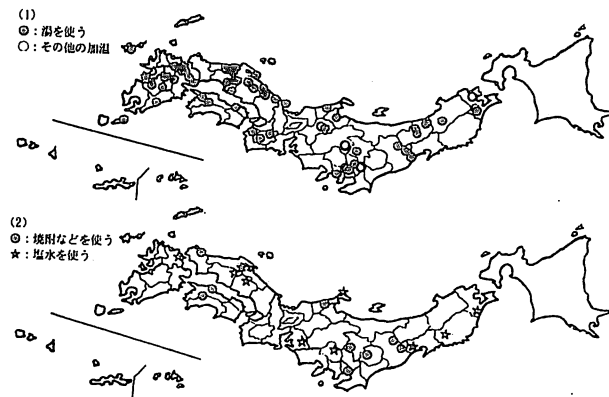


図3：渋抜きの方法の分布

### (3) 乾燥

剥皮・乾燥は渋柿の渋抜きと保存を兼ねたものとして、広く行われている。串柿は全国的であるが、“ころ柿”と“あ

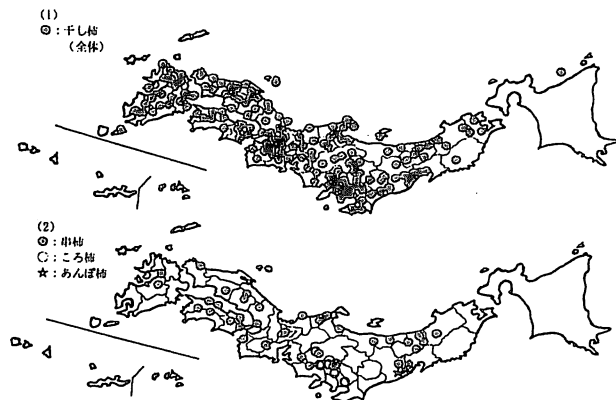


図4：乾燥柿の分布

んぽ柿”は地域的であり、前者は山梨県とその周辺、後者は宮城・福島両県に分布している。

### (4) 熟し

柿は熟すことによって渋が抜けるとともに軟化し、甘くなる。組織が崩れ易いことと強い甘味を利用して、煎った穀粉と合わせ、菓子として賞味される。その分布は図5の如くであり、普遍的であって地域性は認められない。よく潰した干し柿も同様に甘味料として用いられている。

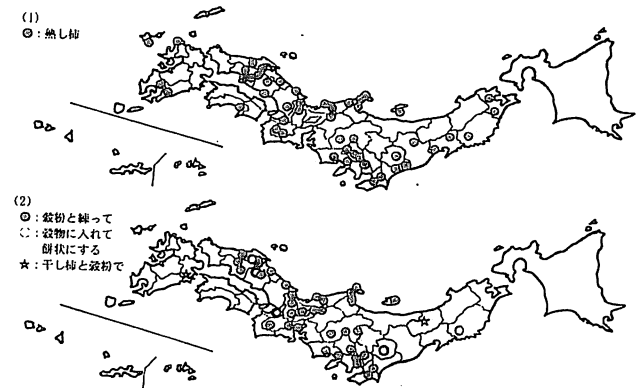


図5：熟し柿とその食べ方の分布

(付：干し柿と穀粉を混ぜて)

### (5) 柿の皮と葉の利用

渋柿を干し柿にするに先立ち、剥皮する。この皮を乾燥すると、渋が抜けるとともに強い甘味が生まれる。柿の皮を利用する64地点のうち54地点で最も多く野菜漬物の甘味付け用いられ、次いで、お菓子的に用いるのが4、餅に入れるのが3、穀粉と混ぜて食べるが2地点であった。

柿の葉の利用は22地点で認められた。食物を包む場合が11、食物を載せるが5であった。包むのうち、“柿の葉”ずし7点が近畿および九州北部に分布していた。

皮および葉の利用に地域性は認められないが、おおよそ沖縄を除く宮城・山形以南に限定されていて、甘柿の分布に類似している。甘柿の分布する地域では渋柿も含めて、柿が良く生育し、食生活との関わり合いが深くなっているものと考えられる。

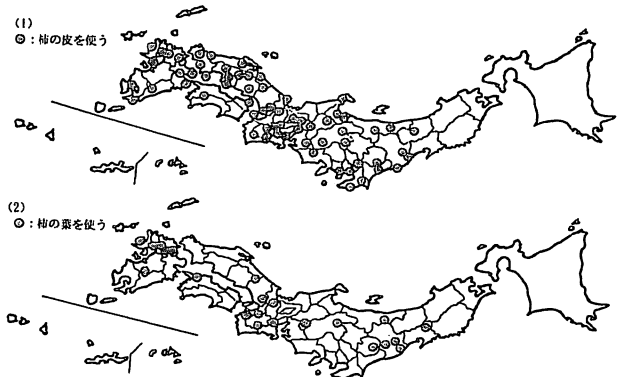


図6：柿の皮と葉の利用の分布

2. 現在の生産と消費

(1) 生産

柿全体の生産量は図7の如くである。北海道と沖縄は統計上ゼロであり、生産の数値としての最低は鹿児島、次いで青森であり、日本の南北で柿の生産は振るわない。

甘柿の生産はゼロが北海道、沖縄に加えて青森、秋田が加わり、数値としての最低は岩手、次いで山形であり、北限の位置が南下して、宮城・山形の上にある。聞き書のデータに基づく図1のラインKAと一致する。

渋柿の生産ゼロは北海道と沖縄のみであるが、東京、神奈川、大阪は殆どゼロといってよい。北限はかなり北上して、津軽海峡以南に存在し、図1のラインKSと一致する。

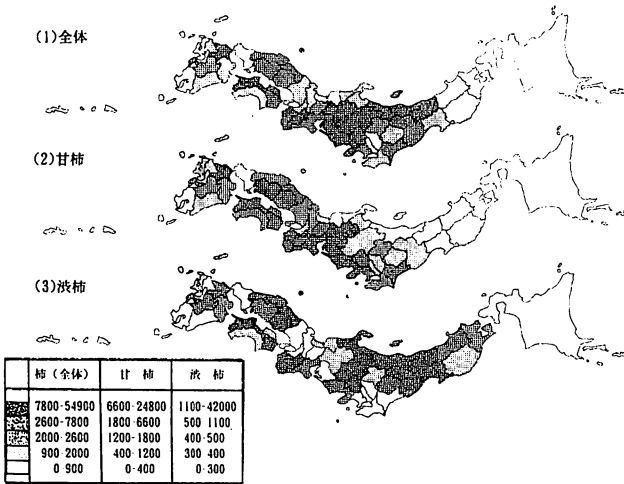


図7：現代における柿の生産

(2) 消費

生産（量）は風土の影響を受けて地域性が認められるが、消費については全国的であって地域性が認められない。北海道は生産がゼロに関わらず、消費量は岐阜、鳥取に次いで3位につけている。生産ゼロの沖縄では、最低の山口に次いで最後から2番目であるが、飛び抜けて少ないものではない。

こうした消費の均一化は流通システムの整備や情報の集積による嗜好の均一化などに起因するものと考えられる。聞き書の時代は全体として、生産地で消費の傾向が強く、特に柿はその傾向が強かったものと推定される。柿は代表的な庭先果樹<sup>(5)</sup> であって、家庭内生産・消費が普通であった。

要 約

食文化の地域性を検討する手段として、古来から日本人の食生活に深く関与してきた「柿」とその関連事項の分布を求め、次のような結果を得た。

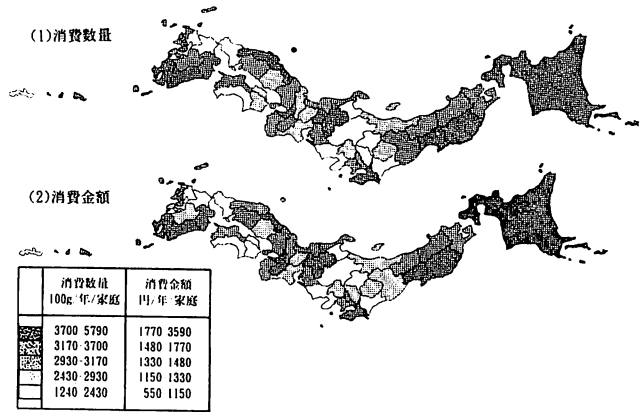


図8：現代における柿の消費

1) 聞き書から

- ・柿に関する記述は沖縄県を除いて全国的に分布していたが、北海道は少なかった。
- ・柿が植栽され食生活に供されているのは、青森県以南、鹿児島県以北である。
- ・耐寒性が高い渋柿の北限が青森県であり、耐寒性が劣る甘柿の北限は宮城・山形両県を結ぶライン以南である。
- ・柿の食文化からみて、琉球地方は区別される。
- ・渋抜き用語に顕著な地域性が認められた。「さわし」が全国的、「あおし」が九州、「あわし」が近畿・中国地方に分布している。
- ・干し柿の一種「あんば柿」が宮城・福島両県に、「ころ柿」が山梨県を中心とした地域に分布している。

2) 現代の生産と消費に関するデータから

- ・渋柿および甘柿の生産の限界は、聞き書の結果と一致した。
- ・聞き書当時の産地消費の原則がなくなり、消費は生産とは無関係となっている。流通システムの発達や情報時代の影響が認められる。

文 献

- 1) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、50巻、農文協（1984-1993）
- 2) 編集委員会：CD-ROM版、聞き書・日本の食生活全集、農文協（1997）
- 3) 農林水産省統計情報部：果樹生産出荷累年統計、平成6年10月発行
- 4) 総理府統計局：家計調査年報、平成9年5月発行
- 5) 岸本修：日本の果物と風土、古今書院（1992）
- 6) C&C研究所：Excel97でデータ分析、ナツメ社（1997）