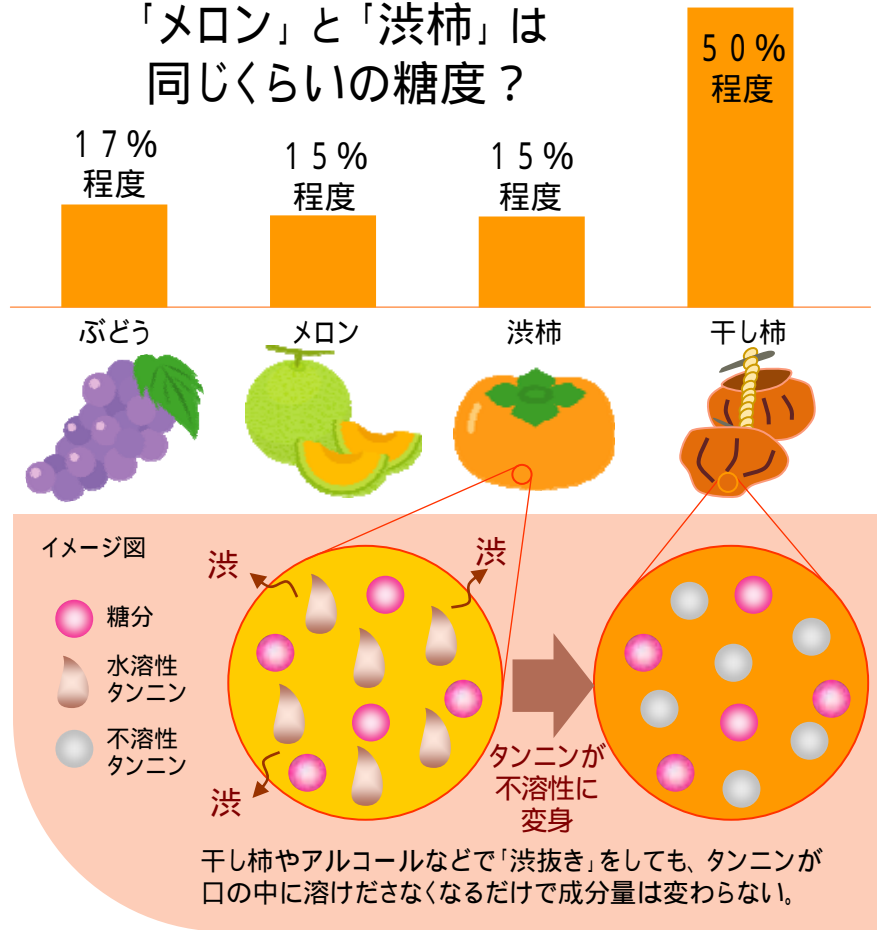


# 甘さの ヒミツ

「メロン」と「渋柿」は  
同じくらいの糖度？



メロンと同じくらいの甘さがある渋柿が渋く感じる原因は、お茶などにも含まれるタンニンの作用があるため。  
乾燥させたり、アルコールなどで渋抜きをしたりすると甘くなるが、これは水溶性のタンニンが不溶性に変化し、口の中で溶け出さなくなるからである。  
タンニンには、老化を防ぐ抗酸化作用、がん予防につながる抗腫瘍作用、アルコール分解を促進し二日酔いを改善する作用などが認められている。



## 柿なます

材料 干し柿 大根 昆布  
甘酢 ゆず(お好みで)

### 作り方

- 干し柿を3mm位の細切りにする
- 大根を薄くスライスし、5%の塩水に漬け、しんなりさせ、ざるに上げ、水けを切る
- 干し柿を大根で包み、細く切った昆布で結び(お好みでゆずの千切りを入れても美味)
- 甘酢に漬け、半日ほどで出来上がり

干し柿大好き「かきすき会」  
こだわりの干し柿づくりから結成された上市市本庄地区の「かきすき会」。その名は4人のおかあさんたちの頭文字をとったものであり、まさに干し柿が大好きなおかあさんたちが更なる柿の新発見をすべく集結した会である。  
干し柿の原料の柿はすべて自分の農園からとれたもの。畑に除草剤は使わず、有機肥料をふんだんに使っている。つるした柿は、白粉を出やすくするため、一つ一つたわしでこする。  
干し柿レシピの考案や出版企画



など、今後の研究開発に余念がない。

和菓子の甘さは干し柿をもって最上とする

# 干し柿



## 冬の訪れ

### 『柿のれん』

蔵王のふもと、上山市。そこには、昔ながらの懐かしい風景が残っている。

家の軒先につるされた干し柿、他ではなかなか見ることの少なくなった季節の風物詩がある。

特に、本庄地区・東地区で多く生産される『紅柿』は、江戸時代中期頃から既に名産品となっていたそう、今でも上山の特産品である。

品種名『紅柿』は、上山市本庄地区を原産地とする柿で、色は赤橙色に鮮やか。この『紅柿』を干し柿にすると、果肉がやわらかく、実の中の糖分が表面に浮き出る白粉もよく出る。色もきれいなべつこう色になり、まさに絶品の干し柿。

今でも軒先につるされる『柿のれん』が冬の訪れを知らせてくれる。冠雪した蔵王から吹き降ろす、蔵王おろし

の冷たい澄んだ空気にさらされることで渋みが抜け、甘さが増す。「和菓子の甘さは干し柿をもって最上とする」という言葉があり、味に手を加えずとも和菓子の基準とされる甘さがある。

