

知られざる柿の秘密

東京都江東区立川南小学校 五年 佐藤 見咲

私の祖父母は毎年秋になると、おとなりさんが育てている柿をわけてもらい、渋柿を干し柿にして私に食べさせてくれます。

昨秋のある日、私が台所へ行くと、祖母が沢山の渋柿を干し柿にする準備をしていました。私は渋柿を干すとどうして甘くなるのか不思議に思い祖母に尋ねました。「実はね、渋柿の方が甘柿よりも糖分が多いんだよ。だから渋柿で干し柿を作るんだよ。」

祖母はそう私に教えてくれました。私は渋柿の方が糖分が多いのに、どうして渋く感じるのか疑問に感じたので調べてみると、渋柿には渋味の元となるタンニンが含まれており、水に溶けやすいタンニンが口の中の唾液で溶けた時、口や舌の粘膜にあるタンパク質が変性し、渋く感じる事がわかりました。しかし、乾燥させるとこのタンニンがなくなり、高い糖度を持つ干し柿になることがわかりました。一般的に甘柿の糖度は十六度前後、渋柿の糖度は二十度前後と言われていますが、干し柿にすると渋柿の糖度は何と五十度にもなるそうです。スーパーで売られている甘い苺でも十五度前後と考えると、その糖度の高さに私はビックリしました。

当たり前のように甘柿のほうが甘いと考えていた私ですが、実は渋柿のほうが糖度が高いという事実に驚くと同時に、昔の人の食べ物を無駄にせず美味しくいただくための知恵は素晴らしいと感じました。私の知らない食べ物の知恵や工夫はまだ沢山あると思います。今後も色々な知恵を学び、私も食べ物を無駄にせず工夫をして美味しくいただくように心がけたいと改めて感じました。