

カキ

牧 幸 男

芭蕉の膾炙された句に「里古りて柿の木もため家もなし」がある。わが国で柿の木はポピュラーな植物で、その実は日本を代表する果実である。秋が深まり、葉を落とした黒灰色の柿の木肌と黄赤色の実が青空に映える姿は、これまで我が国では何処でも見られた風景だった。柿の実には、他の果実と多少違っており、早く熟してもすぐ落ちることがなく、落葉後も普通長く枝に留まっており、冬枯れの風景に貴重な色彩的風情となっている。しかし、このような風景も飽食の時代の今日、食の対象にならない柿の実がいつまでも枝に残り、その実が地上に落ちて付近を汚すので切り倒してしまう動きがあるのは残念でならない。

柿は、カキノキ科の落葉高木で、樹高20m直径1mに達することもあり、長命の樹である。幹は直立し多くの枝が分かれ、若葉には密に細かい毛が生えている。

特徴は、枝を人の手を加えず放って置くと、自重で折れてしまうこともあり、折れやすい木として知られている。葉は全縁で新枝に互生し短い柄があり、6月頃新枝の葉腋に黄緑色の花が咲くが、花は雌花と雄花（雌花にくらべ白っぽくやや小型）が同じ樹につく雌雄同株であるが、栽培品では雌花だけが多数。果実は多肉の液果となり、熟すと黄赤色となり、品種により形は様々である。果質は、大別すると甘柿、不完全甘柿、渋柿でいずれも食用とする。



柿

柿の原産地は中国の長江（揚子）沿岸と言われるが、はっきりした場所は不明、野生種は中国、朝鮮半島、日本に広く分布している。牧野富太郎博士は著書で、シナノガキ（マメカキ、ブドウガキ）、トキワガキ（トキワマメガキ、キロカキ）、リュウキュウマメガキを紹介している。柿の種類ははっきりしないが、世界で数百種はあるだろうと言われている。

日本人は古くから柿を生活に取り入れ、栽培も行ってきた。柿に関する最古の記録は万多親王（788～830）等が撰進した『新撰姓氏録』（815）に「大春日朝臣同祖、天足彦国押入之命（生没年不詳）ノ後也、敏達天皇之御代、依ル家門有柿、為柿本朝臣氏」とあり、家の門のわきに柿があったので、柿本朝臣：柿本人麻呂（660～724）の名をつけた記述がある。このことから敏達天皇（538?～585）の時代には柿の木が植えられていたことが分かる。但し、この柿が現在のような栽培種の柿か、野生種の山柿か、中国の野生種の君遷子（マメガキ）か半然としない。『万葉集』（629～759）には柿の名が全くないのは、現在のような栽培品種の柿は、奈良・平安時代（710～1185）に中国から渡来したのであろうと考えられている。その説について池上隆雄博士は「この頃の貴人の遺跡や棺の中に栽培柿と思われる萼や種子が発見されることである。この頃の柿は輸入された貴重品だったので、貴族の棺の中に供物として納め他のであろう。」と理由を述べている。

柿は品種改良が進むとともに、果実として普及するが『本草和名』（918）に「柿、島柿、鹿柿……和名加岐」の記述や藤原忠平（880～949）が中心で編纂した『延喜式』（905～927）に、宮中の御料の果樹園に柿が百株あったと記録も残っている。しかし、取引に「柿二升」の記述もあるので当時の柿は升で量るほど小果品であったことが想像できる。

柿は中国の渡来品を含め延喜の頃（901～923）まで、すべて渋柿であったと思われる。僧玄惠（1267～1350）撰『庭訓往来』（1336～1350頃）に「柿、樹炎*（旧木練ヲ加ウ）とあり、また、串柿、熟柿」の名が記述されている。注*：木についたまま甘くなる柿のこと。

このような記述から甘柿が栽培されるのは13～14世紀頃からで、甘柿は生食、渋柿は醃柿（渋を抜いた柿）や干柿、串柿等にして食用に供されるようになった。なお、一条兼良（1402～1481）編纂の『尺素往来』（室町時代中期成立）の記述には菓子として稗柿の字があるが、これは従来の干柿をこの字に変えて串柿と区別したとある。

柿は、江戸時代に多くの品種が生まれている。松江重頼（1602～1680）編の『毛吹草』（1645）に柿の品種として「山城国：筆柿、山科：渋柿、宇治：円柿、信濃国：串柿等……」の記録がある。その後急速に品種数は増加し、小野蘭山（1729～1810）著『重修本草綱目啓蒙』（1844）には「柿品類多し、和産二百余种あり」とあり、昭和初期の頃は1000種近くになっていた。現在は500～700種程らしい。

柿の実には甘柿と渋柿があるが、甘柿は渋柿の突然変異種と考えられており、日本特産品種である。長野県のような海拔や気温に差がある所では、生育場所により甘柿になったり、渋柿になったりする。学術的には、果肉の糖の量、タンニンの不溶解の両面から考え、甘柿の生理的溫度は気温 25°C前後とされている。「甘柿が採れますので冬は比較的過ごしやすいですよ、甘柿は採れませんので冬は厳しいですよ。」こんな会話が聞かれるのも長野県の特徴である。数多い柿の品種の中で、甘柿の種類は非常に少なく 20 種類足らず、その甘柿の代表は「富有柿」で、甘柿生産量の約 80% を占めている。一方、渋柿は「平核無柿」が同じく約 80% を占めている。



甘柿：次郎柿 豊橋産

カキは古くからさまざまな利用方法が伝わっているが、詩歌に詠まれるのは、江戸時代以降が多い。

柿の木の上より物を言ひにけり 道を通るは 皆村の人 島木赤彦
柿食えば 鐘が鳴るなり 法隆寺 正岡子規



不完全渋柿：刀根早生柿 和歌山産

後述の子規の句であるが、「柿などといふものは従来詩人にも歌よみにも見放されておるもので」と述べ、奈良と柿という「新しい配合を見つけ出して非常に嬉しかった」と書いているので革新的なことだったらしい。また、子規の柿好きは有名であるが、我死し後はと注釈のある句に「柿食ヒの俳句好みしと伝ふべし」とも詠んでいる。

柿の植物名は、^{ことすが}谷川土清 (1709~1776) 著『和訓栞』(1777~1887 刊)に「柿は実の赤きより名を得たるにや、葉もまた紅葉す。」の記述が由来である。別名には^{しゅか}朱果、^{やまがき}赤実果、君遷子、^{さる}猴柿などがある。前三者は外観から名付けたもので、^{さる}猴柿は猴が好んで食べるからである。学名は *Diospyros kaki* で、属名は *Dios* (神) と *pyros* (穀物) の合成語で、神の食べ物の意で果実の美味をたたえたもの、種小名は日本名をそのまま用いたスウェーデンの植物学者 Thunberg の命名による。

わが国で柿が果実で流通する量は、年間約 40 万 t 以上と推測されるが、外国では余り評価が高くない。しかし、ヨーロッパでは「^{だんせいしき}デイトスピロス」(神の食べ物) として、その美果をたたえている。一方、中国では唐時代の段成式 (803?~663?) の隨筆『^{さっそ}西陽雜俎』(860) に柿の七徳を示しとして、評価された時代もあったようだ。七徳とは①寿 (樹齡が長い)、②多陰 (葉陰が多い)、③鳥巢なし (小鳥が巢を作らない)、④^{ちゅうと}虫 蠹なし (虫が付きにくい)、⑤霜葉玩ぶべし (紅葉の美しさ)、⑥嘉果 (果実が美味)、⑦落葉期巴滑、臨書すべし (紙の代用として習字ができる) と記述がある。確かに、柿の木は庭に植えても全く手のかからない果樹である。

薬用には^{かきへた}柿蒂、葉、果実が使われる。蒂は生薬名を「柿蒂」と言い漢方ではシャククリ止め、鎮咳に、民間療法では夜尿症に使う。葉は茶剤として高血圧に、果実は滋養強壯に使う。柿には故事、諺が多く残っている。「桃栗 3 年、柿 8 年」、「柿が赤くなると、医者が青くなる。」、「貧乏柿の柿沢山」、「柿の皮でも干しておけ」等である。

木材は緻密で堅いので、お茶道具や桶、傘などに使っており、床材としても使われている。特に縞柿はたばこ盆、茶筒、お盆等では高級品として知られている。また、薄暗い場所での床材 (足下がよく見える) として使われることもある。その他、未熟の柿をしぼって発酵させた「柿渋」は防水、防腐が高いので、以前は魚網や紙、布に用いた。

食用には、甘柿は加工してジャムや羊羹等に、渋柿は渋抜きをして様々に使われ、干し柿として販売したりする。葉は、柿の葉寿司の材料やお茶に利用している。渋柿は、渋抜きにアルコールや炭酸ガスが使われるようになり、渋柿の販売が拡大している。

柿を食用以外に使う例として、新年の賀儀用として供える「鏡餅」の上置にダイダイ、コンブと共に串柿をのせる習慣もある。又、有田焼では、嘉三右衛門が青空に映える紅橙の柿の実の美しさに惹かれ、染付け白磁の模様はこの色を出そうと苦心し、ついに 1644 年 49 歳の時成功した。この成功に鍋島藩主から、「柿右衛門」の名を賞賜されている。

お正月を迎えると、食卓に干し柿が必ず登場した。義母は干し柿を食べるのは「カキ取ると言ってお金や福を呼ぶ」ので食べるように言われた言葉を思い出す。

花言葉は「恵み」「優美」「自然美」である。