

# WAKAYAMA 伝統 技図鑑!!!

## vol.1 串柿



平成29年に開通した大阪～和歌山・府県間道路国道480号のトンネル近くにオープンした道の駅。新鮮な地場の野菜や果物から加工品などを販売。季節になると四郷の串柿を購入することができます。

### 道の駅くしがきの里

住所/伊都郡かつらぎ町滝53-1  
電話/0736-25-0088

串柿といえばかつらぎ町四郷(しごう)地区の晩秋の風物詩。民家の軒先にはたくさんの串柿が吊り下げられています。この景色は今からおよそ400年前から続いているとか。二個・六個・二個と分けられていて「いつもニコニコ(2個2個)仲あつ(中六つ)まじく、共に白髻(白い粉)の生えるまで」という意味もあります。



串柿は関西のお正月に飾る鏡餅になくはない縁起物。柿は「喜び幸せが来る＝嘉来(かき)」や、三種の神器の剣(餅＝鏡、橙＝玉)を表しているともいわれています。



近年串柿の原料として主流の四ツ溝(よつみぞ)柿。渋柿でそのままは食べられません。果肉にはその名を表す4つの溝があります。

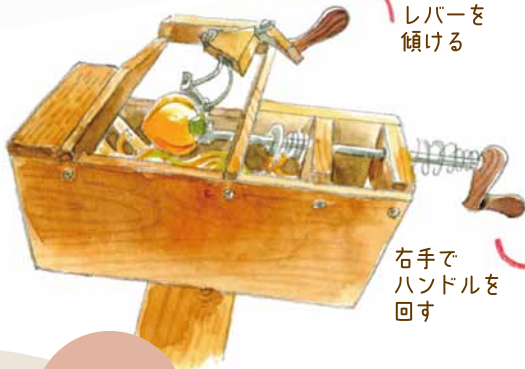
樹高はなんと30mになることも! 梯子を掛けて収穫しなければなりません。



昔から広く串柿に使われていた青曾(あおそ)柿。しかし樹高が高く、枝も比較的折れやすいため、収穫作業の安全面から、四ツ溝柿など他品種に変わってきました。しかし今でも四郷で自生しているのを見かけます。



①ヘタを取った柿は皮を剥いていきます。昔はカミソリで一つつつ剥いていましたが、今は機械剥きが主流。なんと1分間に20個も剥けるそう。これは手動式剥き機。右手でハンドルを回しながら左手で柿に添わせてレバーを傾けます。今では串柿体験などで使われているとか。



左手でレバーを傾ける

右手でハンドルを回す



②串柿10串をまとめて1連と呼び、1連ずつ柿屋に吊して自然乾燥させます。「空高く秋晴れの日の風景は、昔からあまり変わっていません」と語るのは取材に協力いただいた四喜の会の辻本さんと農家の方々

### 紀の川柿

紀の川柿  
(きのかわがき)



富有柿  
(ふゆうがき)

柿といえば甘いものと思われていますが、実は甘柿は渋柿に比べると、品種も少なく日本産の品種といわれています。甘柿で一番有名なのは富有柿。丸に近い四角で、果肉は柔らかく甘みと果汁が多いのが特徴です。また紀の川柿は、半分に切ると果肉が真っ黒でびっくり!。実はコレ、品種の名前ではなく、渋柿である平核無(ひらたねなし)柿を樹に成ったまま脱渋した希少な柿。完熟した後に収穫するので、甘味が強く、コクのある味わい。黒く見える果肉は甘みがつまった美味しさの証です。

③ある程度乾燥したら、次は棒押し作業。現在はプレス機に一連ずつ広げて置き、パチャンコにしていきます。何度もプレス機に通すと独特の艶が出てくるそうです。これを3〜4日毎に乾燥と交互に繰り返します。串柿は干してただけではなく、かなりの手間がかかります。明け方近くまで作業をし、夜明けと同時にまた作業を開始するので、靴さえ脱ぐ暇がなかった時代もありました。

