

科学で感じる四季

⑧ 柿

西山 総一郎さん

京都大助教(果樹園芸学)

にじやま・そういちろう 1990年岡山県出身。2018年に京都大農学研究科博士課程を修了。博士(農学)。同科研究員などを経て19年5月から現職。

す。多くの果樹は花が咲いた後すぐの時期である『幼果期』に果肉にタンニンをため、例えばリンゴの果肉も若い時期は渋みを感じますが、渋柿は生育している間ずっとタンニンをためるために、渋み成分が多くなるのです

「でも市場に出回っている柿は甘いです。どうしてでしょう

か。

「市販の甘柿には、もともとタンニンがない『完全甘柿』のほか、品種改良や『渋抜き』をしたタイプがあります。完全甘柿は果実が育つ途中でタンニンをためなくなるため、渋みを感じなくなります。ただ柿の遺伝学的な性質により、甘柿と渋柿を交配させて品種改良するとその過程で渋柿の性質が出やすいなど、まだ改善の余地があります。私は『品種改良の手伝い軒先につるされていた干し柿もスーパーで売っていた柿も甘かったので、ただただ驚いたことを覚えています。秋の味覚の苦い記憶を思い出ながら、その渋みの謎に迫るため柿の研究者である西山総一郎・京都大助教に話を聞きました。

(聞き手・山田修裕)

「なぜ渋い柿があるのでしょ

うか。『野生種の柿は通常、食べた時に渋く感じるものです。渋みの原因はタンニンという物質で、果実を食べる虫などを寄せます。タンニンは他の植物でも作られます、柿との違いはタンニンをためる期間にあります



「柿のよう」、果樹を研究すると未知の現象に驚くことが多い」と語る西山さん(左京区・京都大)



熟した柿。タンニンをため続ける性質があり、渋みの原因になるという
(京都市左京区・京都大)

（聞き手・山田修裕）
「柿を干すことで渋みが抜けた仕組みについては、タンニンが水に溶けなくなる『不溶化』

が、それが「渋抜き」に当たる

のでどうか。

「柿を干すことで渋みが抜けた仕組みについては、タンニン

が水に溶けなくなる『不溶化』

を教えてください。

「柿では多くの酵素が関連してタンニンを作り出していくま

で、これが「渋抜き」に当たる

現段階で判明していること

を教えてください。

「柿では多くの酵素が関連してタンニンを作り出していくま

で、これが「渋抜き」に当たる