



初めに！

この度、柿渋・カキタンニン研究会では会員同士の活発な知的交流（柿渋・カキタンニンに関連した知識と技術の交換）を促進することを目的として、この SRAKKK ニュースを発行することにいたしました。当面は年 2 回程度の発行を目指しております。会員の皆様方の投稿も大いに歓迎いたします。

本ニュースが

- (1) 柿渋の原料柿の生産拡大の促進
- (2) 柿渋の増産および品質の向上
- (3) 柿渋の実用的利用の活性化
- (4) 柿渋文化の継承・教育・広報、に関連した情報交換の促進や産業の発展

に寄与することを期待しております。

(松尾友明)

内容

1	平成 28 年度のイベント紹介.....	2
1.1	京都市立大学の地域貢献特別研究の研究テーマが採択され、現在プロジェクトが進行中.....	2
1.2	国立国会図書館との共催による講演会の開催準備中.....	3
2	平成 27 年度の活動報告.....	4
3	最近の新会員紹介、入会退会会員のお知らせ.....	5
4	特許や文献から見た渋柿・柿渋（カキタンニン）研究の動向.....	5
4.1	『カキタンニン』をキーワードにした特許出願.....	5
4.2	『渋柿』をキーワードにした特許出願.....	6
5	新着ニュースおよび外部からの問い合わせ.....	7
5.1	展示会：企業と作家との協調シリーズ（1） 柿渋.....	7
5.2	お知らせ：ワークショップ「柿渋の原料となる渋柿を増やす！」で植えた柿の種子が発芽・成長中.....	8
5.3	お知らせ：第 6 回 柿渋染展.....	8
5.4	新刊案内：『柿つくし』 著者：濱崎貞弘 農文協出版.....	9
6	ひとこと.....	10

1 平成28年度のイベント紹介

1.1 京都府立大学の地域貢献特別研究の研究テーマが採択され、現在プロジェクトが進行中

課題名

『京山城地域の発展に向けた日本三大柿渋産地の復興と柿渋増産に関する技術的課題の克服』

本プロジェクトは、京都府立大学の寺林 敏教授を代表として以下の研究を本研究会と協調して実施することを計画しています。

京山城地域は、かつては日本三大柿渋産地として栄え、多くの柿渋屋が存在していたと言われていました。柿渋の優れた原料品種である「天王柿」に恵まれ、伏見、灘といった有力な清酒生産地域があり消費が安定していたこと、木津川などの船便輸送が利用できたことが、強く産地を支えていたと考えられます。しかしながら、近年のプラスチック文化の台頭や近隣地区での原料生産力の低下などにより産地として弱体化していることは否めないと考えます。さらに、柿渋製品にも異臭が存在し、保存中にゲル化して使用困難になる場合があることなど運送、利用、販売に係わる、早急に解決を要する課題があります。これらの課題を克服できれば、化粧品や食品添加物などへの更なる用途開発が可能となり、柿渋を原料とする新たな製品を製造・利用する関連企業の育成や原料果実生産を行うなど地域農業の活性化につながると考えられます。本研究では、柿渋の原料柿の生産拡大と製造技術の改善に関する技術開発を行うことにより、柿渋の入口と出口の拡張を図ることから柿渋産業を活性化して、地域や町おこし、を行うことを目的としています。

それぞれの目的に応じて以下のように研究を分担をしています。両者の成果が相乗的な効果をもたらして地域に大きく貢献することが期待されています。

研究の具体的内容

- 1) 南山城地域の特産「天王柿」の飛躍的な増産を目指した栽培技術の開発研究
 - a) 水耕栽培を利用した実生苗の効率的増殖方法
 - b) 早期収穫を可能にする幼木育成法の改善
- 2) 原料「天王柿」から高品質の柿渋を製造する技術の開発研究
 - a) 従来型の発酵式柿渋の精製方法の開発
 - b) 無色、無臭、透明な高品質柿渋の製造技術の開発研究
 - c) 高濃度柿渋のゲル化防止策の開発研究
 - d) 柿渋の品質評価法の確立

1.2 国立国会図書館との共催による講演会の開催準備中

講演会の開催趣旨：

京都府南部は歴史的に「柿渋」の全国的に著明な生産地であり、清酒のおり下げや染色、塗料など日本の生活の中で多種多様に利用されてきました。しかしながら、安定的供給が可能で、安価で耐久性に優れた石油由来のプラスチック製品に多くは取って代わられてしまいました。自然素材の重要性が再認識されてきました今日において、柿渋の生産・利用に関わる諸問題を検討して、高品質の柿渋を安定的に生産して、新規用途開発を行い、京阪奈地域での起業、産業育成、果樹産業の活性化を目指すことは極めて重要であると考えられます。また、柿渋は市民に優しい、暮らしやすいエコ社会の構築にも繋がる特徴ある天然の高分子物質ですが、この物質の生産・利用を核として大都市とローカル地域間の人々の交流も促すことも合わせて期待できます。

本市民講演会はこれらの諸問題に関してそれぞれの専門家に平易で解りやすく話題提供をしていただき、その後参加者全員で双方向的に意見交換、技術交流を行うことを目的としています。

仮題：

『柿渋ニューワールドへの扉をたたく！ = 柿渋を知り、触れ、作り、使う = 柿渋エコ社会に向けて！』

予定日時：10月～11月

予定内容：

「柿渋原料果実の生産向上に向けての課題克服について」

「渋柿の渋の抜ける、抜けないのはどうして決まる！」

「アートの分野における柿渋の意義と利用」

「新潟県の柿クラスターの形成と実用的取り組みについて」

「柿渋研究におけるデータベースの活用から見えるもの！」など

<展示品の見学および意見交換、交流会> を企画しています。

2 平成27年度の活動報告

[青字の下線部分](#)をダブルクリックすると、当該のホームページの記事がブラウザで開きます。

2015年7月

市民雑学大学 [柿ポリフェノール講演会開催](#)

2015年7月

[おもしろ科学教室](#) 実験の部配信開始

2015年9月

[第1回ワークショップ開催](#)

2015年10月

[第2回講演会](#) 開催

2015年11月

[第2回講演会](#) 動画配信開始

[公式フェイスブックページ](#) 開設

2015年12月

[第2回ワークショップ開催](#)

2016年2月

[おもしろ科学教室](#) 実験 秋の部 配信開始

2016年3月

[英語ページ](#) 制作

[第3回ワークショップ開催](#)

3 最近の新会員紹介、入会退会会員のお知らせ

現在、60名の正会員および30名の賛助会員を目指して、募集中です。

4 特許や文献から見た渋柿・柿渋（カキタンニン）研究の動向

特許紹介（柿渋：156件、渋柿：67件、カキタンニン：14件）

4.1 『カキタンニン』をキーワードにした特許出願

1999 — 2014 年間の件数 (14)

[特許の内容別の分類]

高粘度化とゲルの作成（ゲル素材）	4件
抗菌抗カビ剤	3件
毛髪用化粧品	3件
飲料（血糖値低下作用）	1件
体臭消臭剤	1件
寝具	1件

～概説とコメント：

カキタンニンと柿渋という言葉を使い分けている人、会社は少ないので、現在のところ、ほぼ似た内容で柿渋の方がヒットする特許件数が圧倒的に多いです。同期間中に156件出願されています。ここでは、精製した可溶性カキタンニン溶液をゲル化して利用しようという特許があり、次いで、抗菌抗カビ作用を利用するものと毛髪用染色剤としての利用が出願されていました。

4.2 『渋柿』をキーワードにした特許出願

1994—2016 年間の件数 (67)

[特許の内容別の分類]

干し柿とお菓子	22件
脱渋と用具	13件
重金属の吸着剤	8件
柿の飲料	5件
染色材料	4件
消臭剤	2件
蕎麦用食品の製造	1件
発酵食品と飼料	1件
アレルギー症の改善	1件
シロアリの防除剤	1件
消臭剤	1件
柿渋の製造	1件
防腐剤	1件
クレンザー、防サビ、艶出し剤	1件

～概説とコメント：ここでは、干し柿関連、渋抜き関連の特許が多数出願されていることが注目されます。渋柿に関しては、この二つの項目が産業的に重要であることが見て取れます。ついで、柿からの飲料製造に関するものです。また、別の視点から特徴的なものとして、重金属の吸着剤の開発に関する特許です。全体として見ると、柿の果実を利用するものと、その主成分の1つであるタンニン物質の特性を利用するものに大まかに分類されるかと思われます。

＊ ＊ 『柿渋』をキーワードにした特許は 156 件出願されていますが、現在、それらを用途分野別と機能性別に分けて、整理しております。次回のニュースで、概説したいと思っております。

5 新着ニュースおよび外部からの問い合わせ

5.1 展示会：企業と作家との協調シリーズ（1） 柿渋

『柿渋の新漆喰和壁と日用品たち』 平成 28 年 6 月 16 日 - 6 月 21 日

2016 奈良 柿渋

柿渋の日用品たち
8人のクリエイターによる新作・提案品。新しい住空間を・・・販売いたします。

創作展示 モデル展示

柿渋の新漆喰和壁
柿渋効果とアートとの出合いによる個別の個性を付加する壁面制作！建築インテリアの部位として

この壁紙は、柿の葉ずしの産地「平野」さんの「ならまち」の新店舗に採用の予定です。

販売：亀井義弘 / 管状部務

■とき
2016年6月16日(木) ~6月21日(火)
AM 10~PM19時 (21日はPM 16時)

■ところ
茶屋町酒廊
SILVER CLOAKERY
大塚市北區茶屋町8-11
TEL: 03-4570-4082 / FAX: 03-4570-0022

主催：デザイナーズハウス (COZY DESIGN) 代表：亀井義弘
TEL: 06-6853-7932 FAX: 06-6853-7933 E-mail: cozydesign@nara.co.jp
協賛：奈良柿渋プロジェクト 代表：辻野 孝

奈良柿渋の漆喰和壁と日用品たち
精澁をテーマに【デザイナーとクリエイターと企業】とのアーティスティックな出合いによる新しい住空間の創作

創作展示！

◆ 柿渋化粧モザイク【チヨウ様】・・・
この壁紙は、柿の葉ずしの産地「平野」さんの「ならまち」の新店舗に採用の予定です。

◆ 柿渋漆喰和壁・・・
壁紙の技術に陶器の造形を合わせたセラミックの調子を合わせた100%手造り壁紙です。陶器の調子を合わせた調子も調子です。当然「和風和室」も手造り壁紙としてお求めいただけます。モザイクサイズは300x300mm
*【販売状況】奈良・アムアムエドの壁紙、床紙、枕、枕カバー

この壁紙は、柿の葉ずしの産地「平野」さんの「ならまち」の新店舗に採用の予定です。

◆ 管状部務
◆ 亀井義弘
◆ 管状部務

◆ 辻野 孝

主催：デザイナーズハウス (COZY DESIGN) 代表：亀井義弘
〒500-0003 大塚市東中町6丁目11-10-102
TEL: 06-6853-7932 FAX: 06-6853-7933 E-mail: cozykamel@nara.co.jp
協賛：奈良柿渋プロジェクト 代表：辻野 孝

参加メンバーリスト

- デザイン：亀井義弘 (Wakabayashi Kiyohiko)
- 美術写真：石田美穂 (Ishida Mitsuho)
- 漆喰工芸：榎京子 (Enoki Kyoko)
- 木工芸：清水克規 (Shimizu Katsunori)
- 陶工芸：管状部務 (Tsuhanabe Saburo)
- 漆工芸：野村恭子 (Nomura Kyoko)
- 木工芸：林 靖介 (Hayashi Seisuke)
- 特別協賛：辻野 孝 (Tsukano Takao)

5.2 お知らせ：ワークショップ「柿渋の原料となる渋柿を増やす！」で植えた柿の種子が発芽・成長中

今年、平成28年3月24日（木）に実施しました本研究会のワークショップその3において柿渋原料の天王柿の種子を参加者の方にポットに植え付けていただきましたが、現在無事に発芽して10cm程の苗木に成長しております。来週から畑地に移植する予定にしております。来春に接木作業が出来るよう成長を祈っております。研究会では原料柿（天王柿）の超早期収穫を目指した基礎研究も行っております。

5.3 お知らせ：第6回 柿渋染展

開催： 柿渋 House みます

{ 柿渋染寝具製品 展示販売 }

敷パッド・ショール・日傘・枕カバー・くつ下・座布マットなど

期間・日時：2016年7月19日（火）～22日（金）

11:00～17:00


会場： 薬膳レストラン「あわさい」

京都府木津川市兜台6-6-4 積水ハウス総合住宅研究所内

電話：0774-73-1175

～駐車場有り 50台無料

5.4 新刊案内：『柿づくし』 著者：濱崎貞弘 農文協出版



スピード柿渋から渋抜き、柿料理まで

7月中旬発売

柿づくし

柿渋、干し柿、柿酢、柿ジャム、紅葉保存
著者 濱崎貞弘 A5判 オールカラー
定価1600円+税 ISBN978-4-540-16117-9



内容紹介:柿産地の研究者が教える、柿の加工・保存調理百科。ノロウイルスなどの撃退に役立つ柿渋のスピード製法、料理のつまものに使える柿の紅葉の保存法や、渋抜きのやり方、干し柿、柿酢、柿ジャムの作り方まで解説

著者:濱崎貞弘(はまさきさだひろ)。奈良県農業研究開発センター加工科の研究員。柿タンニンの高速抽出技術や、柿紅葉の長期保存技術を開発。2013年には柿渋のシンポジウムを主催。NHKの情報番組「あさイチ」にも出演するなど、柿の魅力、とくに柿タンニンのパワーを産地からアピール。今まで食べた柿は200種類以上。柿渋染めのネクタイを愛用する柿博士。



柿が赤くなれば、医者が青くなる」ということわざがあるように、柿の栄養価は高く、万能薬として重宝されていたのだ。

風邪、二日酔い、高血圧、糖尿病...



柿渋抽出成分で
ノロウイルスを
99.9%除去
アルタンノロエース
300ml
柿渋でこんな商品も出ています



注文専用FAX 06-6962-4855 (農文協近畿支部 行き)

関連書	書名	御注文数
ご担当 様	<p>7月中旬発売</p> <h2 style="margin: 0;">柿づくし</h2> <p>柿渋、干し柿、柿酢、柿ジャム、紅葉保存 著者 濱崎貞弘 A5判 オールカラー 定価1600円+税 ISBN978-4-540-16117-9 <small>* 新刊指定配本は7月3日までにお願いします。以後は補充注文扱いとなります。</small></p>	冊

農文協 近畿支部 〒536-0014 大阪市城東区鳴野西2-5-22 農国会館2階 電話06-6920-0491

番号違い 今後不要 送信停止は お手数ですが FAX 03-3585-3668まで

6 ひとつ

人の身体は食べたもので出来ています。人の身体は 60 兆個の細胞で構成されています。

そして、その細胞は 100~120 日に入れ替わるといわれています。体の部位によって入れ替わる日数は違います。

例を挙げますと、

口の中の細胞	約 2 日
胃腸	約 5 日
心臓	約 22 日
肌	約 28 日
肝臓	約 60 日
筋肉	約 60 日
骨	約 90~120 日

脳・神経の細胞はほとんど入れ替わらないといわれています。

このように、人の身体は一部を除いて常に細胞が入れ替わり、その作用は全て食べたもので行われています。何をどう食べるかで、身体の状態・調子が左右されます。季節の変化に合わせ、旬の食材を選んで食べることが、健康な身体を作るのに大切です。

(井原浩二)

SRAKKK News - Kakishibu - 柿渋ニュース

June 2016 Vol.1

<編集・発行> 柿渋・カキタンニン研究会

<研究会事務局> 〒619-0244 京都府相楽郡精華町大字北稻八間小字大路 74

京都府立大学精華キャンパス 生命環境学部野菜花卉園芸学教室内

ホームページ : <http://kakishibu.tannin.info>

メール : kaki@tannin.info