



第5号の発刊にあたって

旧年中は格別のご厚情を賜わり厚くお礼申し上げます。本年も宜しくお願い申し上げます。

お蔭様で弊研究会は、本年には設立5年を迎えることとなりました。これもひとえに多くの皆様のご支援とご協力の賜物と感謝しております。

本年も役員一同、一層の発展に専心する所存でございますので、倍旧のご指導、ご支援、ご協力をよろしくお願い申し上げます。皆様のご多幸とご発展を心よりお祈り申し上げます。

先日、お知らせしましたように、研究会への会員の皆様により良く研究会の活動に関する情報をスピーディーに頻繁に提供するために、また、会員同士の意見交換、技術交流を活性化するために、2、3ヶ月に1度程度の頻度で「柿渋だより」を今後配信したいと考えております。また、従来、配信しておりましたE-柿渋ニュースに関しましては、総会や大きなイベントの報告や柿渋に関する情報の特集などを半年に1度程度配信することとして、両者の棲み分けを明確にしたいと思っております。

今後とも会員の皆様方のご支援・ご協力を頂きながら、本研究会の発展のため努力して参る所存でありますので、何卒宜しくお願い申し上げます。いつでもご自由にご意見やアドバイスなどをお聞かせください。また、色々な点で研究会をご活用いただければと思っております。

ここに本研究会のE-柿渋ニュース5号を変則的にお送りさせていただく詫びを申し上げるとともに直近の活動報告と今後の企画についてお知らせいたします。一部に重複する部分があるかと思いますがお許しください。

柿渋・カキタンニン研究会 会長 松尾 友明

内容

1	活動報告	3
1.1	柿渋研究会主体の活動	3
1.2	けいはんなグリーンイノベーションフォーラム様との協力事業	4
2	総会のご報告	7
3	お知らせ	8
3.1	柿渋サイエンスワークショップのご案内	8
4	柿渋の最近の動向	9
4.1	『尾道柿の郷 復活の芽 柿渋に注目、体験工房やカフェ 地域の宝「次世代に」』	9
4.2	『福井・鯖江の油団、寝転んでひんやり』	9
4.3	『油団 ひんやり和紙の敷物 モノごころ ヒト語り』	10
4.4	『無添加住宅、中国で建材供給拡大 有力不動産と代理店契約』	10
4.5	『つづらの伝統 下ろさぬ』	11
4.6	『観光列車』花盛り、西武と東急が首都圏で運行』	11
4.7	『柿渋でサプリ「悪酔い軽減」 住江織物、近大と開発 奈良県産を活用』	12
4.8	『都内ホテル和の装い 茶室イメージなど五輪へ改装続々』	12
4.9	『出雲の干し柿 冷蔵技術で全国へ』	12
4.10	『玉井詩織 万祝に挑戦「繊細さから鮮やかさが生まれる」』	13
4.11	『無形文化遺産「和紙」 コウゾを自ら生産するワケ』	13
4.12	『広島県安芸太田町、祇園坊柿をブランド化』	14
4.13	『「KATAGAMI Style」展 欧米の芸術に影響を与えた日本の職人技』	14
4.14	『西条市の経営者ら、NPO で名産品開発 黒茶や柿渋加工品』	15
4.15	番外編 『柿、不思議の果実 甘くなる渋柿や、自然発酵の柿酢に』	15
5	編集後記	16

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 SRAKK ニュースを発行しております。第 2 号以降は会員限定コンテンツとなっております。会員の方は、本研究会ホームページ（<http://kakishibu.tannin.info/>）からお知らせしております I D、パスワードでログインいただき、左メニュー下部に追加表示されます「[会員専用エリア](#)」内にてご覧ください。

（事務局からの I D、パスワードご連絡もれ等、ご不明の場合は、お手数ですが、「[お問い合わせ](#)」よりご連絡をお願いいたします。）

会員でない方は、この機会に、ぜひ[入会](#)をご検討いただけますようお願いいたします。

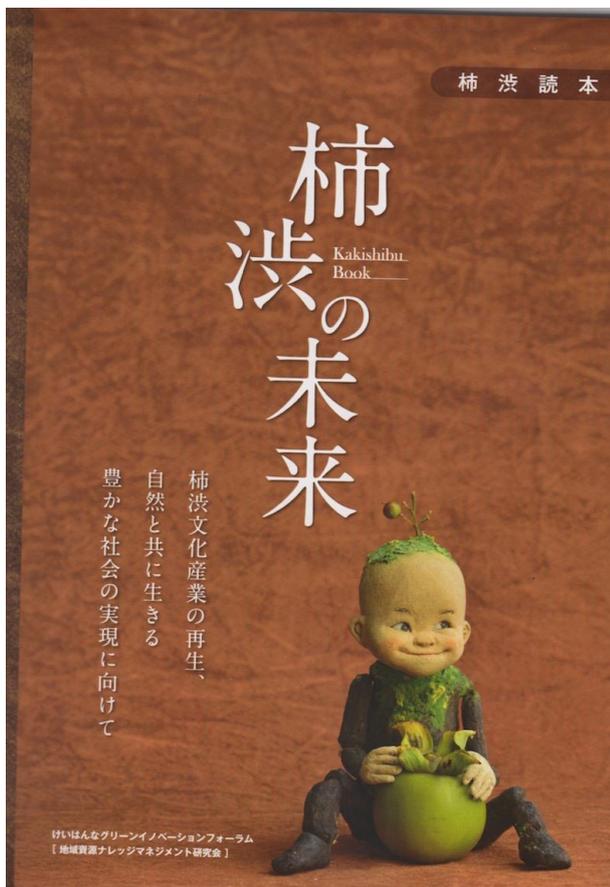
1 活動報告

本研究会の現在の活動状況を報告いたします。

1.1 柿渋研究会主体の活動

本研究会は、平成26年5月の設立以降、現在までに市民講演会（京田辺市1回、精華町2回）ワークショップ（木津川市4回）、展示会（精華町1回）、技術交流会（木津川市1回）などの活動を行い、地域のみならず、日本全国の柿渋関連産業の活性化や市民交流・柿渋の魅力の広報に寄与してきました。

更に昨年は、京都駅前の饗都ホールで市民講演会および柿渋展示会を実施しましたことに加えて、秋には「けいはんな科学絵本 柿渋とカキタンニン」を発行いたしました。また、年末に、けいはんなグリーンイノベーションフォーラム様との協力事業の一環で、「柿渋読本 柿渋の未来」も発行しました。



これらの活動で、多くの若い市民の方々にも柿渋の魅力や重要性を理解していただき、将来的には関連産業に関わっていただけることを期待しており、引いては、日本全国の柿渋産業の活性化につながることを願っております。

（詳細は柿渋／カキタンニン研究会のウェブページをご覧ください）

1.2 けいはんなグリーンイノベーションフォーラム様との協力事業

本研究会では会の発足当時から柿渋産業の振興を核に地域社会の活性化・発展を目指しておりました。その中でいくつかの事業を提案しておりましたが、特に「柿渋村」さらに「柿渋の里」構想を企画・提案し、内容を詳細にご説明してきました。

けいはんなグリーンイノベーションフォーラム（以下、KGI フォーラム）様は、以前から地域力再生プロジェクト支援事業交付金を活用して「小さな博物館」を核とした地域再生パイロット事業を実施して来られました。そのコンセプトは、地域資源は地域の人々のアイデンティティを形成し、未来を拓く基礎と考えられる、とのことでした。最初は、この京阪奈地域の特産品である、お茶や茶畑、柿渋、金銀糸、鹿背山焼き、竹、相楽木綿、茶の木人形などに着目されていました。そして、そのコンセプトに関連した多様な講演会を実施されたり、割り箸の製造過程で生み出される木片から木粉を作り、さらにその木粉を原料とした「森のねんど」を使ってのジオラマ制作を取り上げて、岡本道康氏によるワークショップを企画・実施されました。それらの活動の中で、本研究会の活動にも強く興味を持たれて、両者による協力事業がスタートしました。現在、この協力事業は大きく発展して、具体的な動きとなっています。

以下に KGI フォーラム様の最近の事業の目的を引用させていただきます。

現在、社会経済の在り方が大きく変わり、地域に継承されてきた自然的、歴史的文化遺産をはじめとする地域資源が消失したり、絶滅の危機に瀕している。少子高齢化現象が拍車をかけているのかもしれない。本来、これらの地域資源は地域の人々のアイデンティティ（自分が何者か認識すること、自分らしさ）を形成し、また、未来を拓く礎となるものであり、地域社会にとってそれらの喪失は大きなダメージです。そこで、けいはんな学研都市が得意とする ICT を活用して、当該地域の地域資源の保全を図るとともに、それらを未来遺産と見なして、同時に伝統的技術などを見直して未来に役立つ技術とする方策を住民参加のもとに実践的に探っていこうとするものであり、結果として地域再生になることを期待している。

「柿渋を未来につなごう！プロジェクト」とは……

日本では伝統的に紙、木材、竹、木綿などの天然素材を生かした日用品が使われてきた。高温多湿な日本ではその腐食し易い性質を補うため、防水、防腐効果を有する柿渋が塗料、染料として盛んに活用されてきた。ここ山城地域は、これまで広島、岐阜と並び称される柿渋の三大産地であった。一昔前までは、木津川の船便で京都、大阪の大都市の需要に応えてきた。

近年、石油などの地下資源由来のプラスチック製品が天然素材に取って代わった。それに伴って柿渋利用が激減し、柿渋産業は壊滅的打撃を被った。だが、今、マイクロプラスチックによる海洋汚染が指摘され、また、地下資源の枯渇が想定される中で、持続可能社会を展望するためにも地上資源依拠した文明が希求され、伝統的未來技術としての柿渋利用への関心が急速に高まっている。更に、その特異な高分子成分に着目し、薬品、食品などへの新たな用途開発も進んでいる。こうして、今、柿渋は産業的復権を果たそうとしている。

ここに、柿渋情報展示総合サイトとしての「柿渋村」を、ウェブ上に構築して、さらにリアルな社会に投影しようという企画案が生まれてきました。

本プロジェクトでは、まず、2018年度中に、WEB上に柿渋情報総合サイトとしての「柿渋村」を構築し、それを知識基盤として、さらに2019年度以降、衆知を集め、リアルな世界に「柿渋村」を構築することを提案、検討している。

この「柿渋村」は、山城地域の地域資源を生かしたアートな「まちづくり」の核となり、また、地域に根ざしたいわゆる「風土産業」の核となり、観光振興に、ひいては管理放棄地、放置林、空き家対策など焦眉の地域課題の解決にも貢献し、次代を拓く拠点として類を見ない機能を発揮することが期待される。合言葉は、「自然と共に暮らす豊かな社会」(M)

この「柿渋村」は、山城地域の地域資源を生かしたアートな「まちづくり」の核となり、また、地域に根ざしたいわゆる「風土産業」の核となり、観光振興に、ひいては管理放棄地、放置林、空き家対策など焦眉の地域課題の解決にも貢献し、次代を拓く拠点として類を見ない機能を発揮することが期待される。合言葉は、「自然と共に暮らす豊かな社会」(M)である。

出典：「ウェブ柿渋村」柿渋情報総合サイト <https://kakishibu.co/about> (2018/1/29)

と述べておられます。

構想を実現するために、プロジェクト学習方式により昨年9月、11月及び12月とワークショップを実施してきました。さらに、今までのWeb柿渋村の進捗状況の説明と今後の具体的な取り組みを総合的に検討するために、1月21日(月)に木津川市の市役所で「柿渋を未来につなごう！プロジェクト」推進懇談会を実施しました。KGIフォーラム、京都府山城郷土資料館、柿渋・カキタンニン研究会を中心に、事業者、研究者、一般市民のほか、文化庁などの行政機関、教育機関、産学連携組織などに集まっていただき意見交換しました。また、来年度の「リアル柿渋村」の整備についても検討しました。そして、現在これらをもとに、Web柿渋村のコンテンツを充実させているところである。おおまかにプロトタイプが完成した状態で、その成果を地域の方を中心として皆様の報告し、さらに皆様との知の共有、創生を語り、サイトの充実を図りたく添付チラシのとおり市民公開セミナーを開催させていただきます。

～ぜひとも参加いただけますようお願い申し上げます。

また、お知り合いのかたもお誘いいただけますようお願い申し上げます。

以上、KGIフォーラム様の資料を使わせていただいて、進捗状況をお知らせいたします。

市民公開セミナー 文化・まちづくり・歴史・地域創生・どうぞ参加ください！

地域大切なモノを未来に繋ごう！プロジェクト 日本初！柿渋総合サイト “ウェブ柿渋村”をみんなで作ろう！

柿 渋

文化 歴史 技術 化学

先人の知恵伝承

知の拠点「けいはんな」から世界へ情報発信！



2019年

日 時 **2/10 (日)**
13:30~17:00 (13:00~受付)

会 場 「けいはんな」オーブンバーションセンター
(KICK)3階会議室

定 員 100名 (事前申し込み、参加無料)

お申込み 下記URLまたはQRコードより
お申込みフォーマットで
お申込みください

<http://www.kgi-forum.org/>

お問い合わせ先
KGIフォーラム事務局
Mail: office@kgiforum.org
FAX: 0774-73-4005

AI時代だからこそ、先人から受け継いできた地域の歴史ある大切なモノを未来へつなげたい。京都南山城地域の特産「柿渋」の文化・技術などを未来へつなぐために、自然資源の活用を旨とする地域、いわゆる「柿渋村」を構想。本年度は日本初の柿渋総合サイト「ウェブ柿渋村」をみなさんとともに誕生させます。2月10日は、昨年9月、11月と12月より未来教育プロジェクト学習の手法でワークショップを実施した成果を披露します。参加の皆様のご意見、ご見識をいただきサイトの充実を図ります、どうぞご参加ください。

プログラム

13:30~14:00 オープニング&コンセプト

主催者 挨拶 / プロジェクトリーダー：鈴木敏恵氏

【プロフィール】一級建築士・未来クリエイター、次世代プロジェクト学習、ポートフォリオの第一人者として全国で活躍。公職歴：内閣中央防災会議専門委員、千葉大学教育学部特命教授、東北大学非常勤講師ほか。「日本計画学会賞」特別賞受賞、著作「AI時代の教育と評価」他多数。

14:00~15:30 プレゼンテーション

【地域大切なモノを未来につなげよう】

まちづくり・地域創成プロジェクトワークショップ

プロジェクトチームによる発表

15:45~16:30 参加者と知の共有

プロジェクトメンバーと参加者との情報共有・創成

ファシリテータ 鈴木敏恵氏

16:30~16:45 総評

鈴木 敏恵 氏

木津川市マチオモイ部 辻 克哉 部次長

16:45~17:00 事務局連絡

主催：けいはんなグリーンイノベーションフォーラム（地域資源ナレッジマネジメント研究会）

後援：国際高等研究所(予定)・シンクタンク未来教育ビジョン

協力：文化庁地域文化創生本部(予定)、木津川市役所(予定)、柿渋・カキタンニン研究会、京都府山城郷土史料館

2 総会のご報告

平成 30 年度(2018 年 6 月 1 日から 2019 年 5 月 31 日)通常総会が 2018 年 8 月 7 日に開催されました。

平成 30 年定時総会 議事録

1. 招集年月日 2018 年 7 月 30 日 電子メール送信、及び議案内容のホームページ掲載
2. 開催場所 木津川市 レストランあわさい 会議室
3. 開催日時 2018 年 8 月 7 日 午後 1 時 30 分～2 時 10 分
4. 会員総数 正会員 21 名、賛助会員 13 社
5. 出席者数 正会員 13 名（委任 7 名含む）、賛助会員 11 社（委任 11 社含む）
6. 議長選任の経過

定刻に至り司会者から開会を宣し、本日の定時総会は会則所定数を満たしたので有効に成立した旨を告げ、議長の選任方法をはかったところ、下記の者が選任された。続いて議長より挨拶の後、議案の審議に入った。

議長：井原 浩二、 議事録署名人：福田 義隆

7. 議事の経過の要領及び議案別議決の結果

議案 1 号 平成 29 年度年度事業報告、及び決算報告

本議案の事業報告について、当研究会の松尾会長より資料説明の後、事務局より決算を説明し、監査については中村監査役が委任欠席のため事務局から報告を行った。議長が、これを議場にはかったところ、異議なく可決決定した。

議案 2 号 平成 30 年度 事業計画、及び予算

本議案の事業計画について、松尾会長より資料の活動方針を説明の後、予算について説明があり、今年度も京都府地域力助成金を現在手続き申請中であることを述べ、議長がこれを議場にはかったところ、異議なく可決決定した。

以上をもって定時総会の議案全部の審議を終了したので、司会者が議長解任を宣言した後、閉会を宣し、午後 2 時 10 分に散会した。

3 お知らせ

3.1 柿渋サイエンスワークショップのご案内

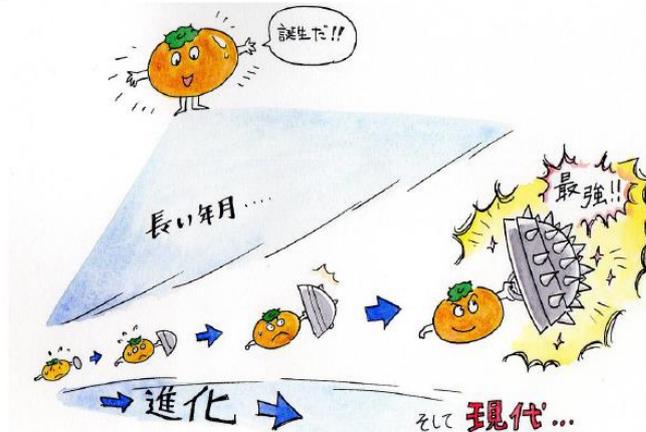
この度、発行しました科学絵本を使って、柿渋の謎や不思議、今後の応用を易しく解説して、「柿渋・カキタンニン」の天然素材としての魅力をお話します。 <以下、チラシを御覧ください>



柿渋サイエンスワークショップ 天然素材 柿渋の魅力进行解明する



海洋プラスチックごみやそれが細かく破碎されたマイクロプラスチックが現在、大きな社会問題になっています。そうした中で注目されているのが、日本人の暮らしの衣食住のさまざまな場面で利用されてきた渋柿の渋み成分である天然素材「柿渋（カキタンニン）」です。今回のサイエンスワークショップでは、最新の研究成果を盛り込んだ科学絵本『柿渋とカキタンニン』をテキストに、いくつかの実験を通して、天然素材「柿渋（カキタンニン）」の新たな魅力を学びます。



史上最強のポリフェノール「カキタンニン」の誕生！

- 日時 2019年3月23日(土) 午後1時30分～3時30分
- 会場 けいはんな記念公園 ビジターセンター（水景園受付前）地階 研修室
（所在地：京都府精華町精華台6丁目1番地 TEL:0774-93-1200）
- 講師 松尾友明（鹿児島大学名誉教授、柿渋・カキタンニン研究会 会長）
- 定員 35名（事前申込み制 先着順）
- 参加費 無料『柿渋とカキタンニン』無料配布
お車でお越しの方は公園の駐車料金400円が必要です。
- 主催 柿渋・カキタンニン研究会
- 後援 精華町教育委員会、木津川市教育委員会
- お問合せ・申し込み



- 柿渋・カキタンニン研究会 ホームページから
【メニュー：講演会などお申込み】 <http://kakishibu.tannin.info/>
- Eメール： kaki@tannin.info
- ※ 【3月23日サイエンスカフェ申込み】と題し、お名前・電話・Eメールをご記載下さい。

4 柿渋の最近の動向

現在の社会における柿渋の利用動向を探り、今後の柿渋産業の発展に向けての参考になることを期待しまして柿渋の情報を集めてみました。

「柿渋」をキーワードとして 2012～2018 年の間に掲載されました日本経済新聞の記事を検索し、主なもの取り上げその要旨を以下にまとめてみました。伝統文化や工芸の保存から訪日外国人にアピールする素材や新規産業素材としての取り組みなど興味深いものがありました。これらを読みますと、柿渋が決して衰退を続けている「絶滅危惧種」ではなく、日本文化の象徴の一つであり、天然産業素材の一つとして捉えられていることがよく分かります。皆様の何かの参考や刺激・ヒントになるのではないかと思います、ここに情報提供いたします。

4.1 『尾道柿の郷 復活の芽 柿渋に注目、体験工房やカフェ 地域の宝「次世代に」』

出典：日本経済新聞 2018年9月13日

要旨：尾道柿園（広島県尾道市）の宗康司社長はかつての柿の里に町おこしを目指した新しい拠点を作った。干し柿作りを皮切りに柿渋の製造と利用に着目して、さらに、カフェを備えた柿渋工房などを開設した。柿酢やドライフルーツの生産も始めている。自己資金や尾道市の補助金に加えて、クラウドファンディングを利用している。

[コメント]

個人企業がカキの多様な利用を模索して、ハードからソフトまで幅広くチャレンジしておられる活動は敬意を払いたいです。今後、さらに発展していかれるのを期待しております。

4.2 『福井・鯖江の油団、寝転んでひんやり』

出典：日本経済新聞 2018年6月1日

要旨：福井県鯖江市で表具店『紅屋紅陽堂』を営んでいる牧野友美さんの工房では油団（ゆとん）の製作工程を見ることができる。油団は梅雨の時期から畳の上を使う敷物で、その不思議な「ひんやり感」が魅力である。上質の和紙を15～20枚も貼り重ねて、裏に柿渋、表にエゴマの油をそれぞれ塗り、仕上げに豆腐の搾り汁でツルツルに磨きあげて作られる。この冷涼感の発生メカニズムは汗の瞬時の吸収と気化熱の関係らしい。

[コメント]

この記事の最後の文章をそのまま引用したいと思います。『このような自然素材の伝統的』用具の価値に注目して、その技の保存と新しい活用アイデアを模索すべきだ』と結んでおられます。

4.3 『油団 ひんやり和紙の敷物 モノごころ ヒト語り』

出典：日本経済新聞 2018年7月21日

要旨：油団（ゆとん）は和紙と柿渋・エゴマ油から作る夏の敷物の一つです。江戸時代には全国的に広く普及していたようですが、現在は福井県の紅屋紅陽堂でのみ、しかも4人で製造されているそうです。全て手作業で、仕上げの乾燥は夏にしかできないため量産できず。年間30～40畳分作るのが限界だそうです。手入れも驚くほど簡単で乾拭きか、固く絞った布で拭くだけだそうです。日本らしい涼感グッズと言えます。

[コメント]

便利で早くできるだけが目的ではなく、ヒトに優しい伝統的用具に改めて多くのヒトが関心を持ってくださることを祈っております。

4.4 『無添加住宅、中国で建材供給拡大 有力不動産と代理店契約』

出典：日本経済新聞 2018年8月13日

要旨：現在、中国では室内塗装などに含まれる薬品による健康被害が問題になっている。

天然素材を用いた住宅を販売する無添加住宅（兵庫県西宮市）は中国で建築部材の拡販に乗り出す。健康への関心が高い高所得者層向けの住宅での需要を期待している。壁材のしっくいのほか、断熱材に用いる米のりや渋柿を原料にした塗料「柿渋」などの供給を増やす計画だそうです。すでに天然素材だけで造った木造一戸建て住宅のモデルハウスを竣工している。

[コメント]

中国人の生活も過渡期を迎えて、今後何を指していきべきかが問われているような気がします。日本人の伝統的技術や工夫が役立つといいかと思えます。

4.5 『つづらの伝統 下ろさぬ』

都内で販売、製造手掛ける唯一の工房、後進を育てる 岩井良一

出典：日本経済新聞 2018年1月18日

要旨：東京人形町の工房「岩井つづら店」は伝統的なつづらの製造・販売を手掛ける唯一のお店です。

原型となる竹かごは、新潟の佐渡、千葉の館山、京都から仕入れて、形が崩れないように内側と外側に埼玉の小川産の和紙を貼る。その後、柿渋で2回下塗りし、最後に漆を塗って仕上げる。柿渋の防虫効果を利用しながら、かつ和紙の通気性も重要である。結果、大切な呉服を守ることができるつづらが仕上がる。このような日本の文化と工芸を日本の若者や外国人観光客に興味を持って見てほしいと職人さん達は思っている。

[コメント]

伝統製品を支えているのは、その原材料をいかに調達するかにかかっている気がします。柿渋もその貴重な1つだと思います。

4.6 『観光列車』花盛り、西武と東急が首都圏で運行』

出典：日本経済新聞 2017年7月27日

要旨：鉄道各社でいま「観光列車」が花盛りだそうです。

西武鉄道の「西武 旅するレストラン 5 2席の至福」に追随して、東京急行電鉄は「THE ROYAL EXPRESS（ザ・ロイヤルエクスプレス）」の運行を開始した。注目すべきはその内装です。西武鉄道の「5 2席の至福」では、水色の外装から一転して、落ち着いた木目調の内装でその内装材へのライトの当て方にもこだわっている。食堂車の天井には格子状の杉材や埼玉県産の柿渋和紙を使用している。車両のデザインを担当したのは建築家の隈研吾さんだ。

食事メニューや眺望の良さを売りものにしていく観光列車であるが、豪華な内装なども車両自体も楽しめる仕様になっている。

[コメント]

一見華やかな、最先端の観光列車に伝統的な素材と技術が使われていることを改めて認識して嬉しく思います。

4.7 『柿渋でサプリ「悪酔い軽減」 住江織物、近大と開発 奈良県産を活用』

出典：日本経済新聞 2017年11月24日

要旨：住江織物は近畿大学農学部と共同で奈良県産の柿渋を使ったサプリメントを開発した。高純度で成分を抽出し錠剤化した。悪酔いの軽減に効果があるという。住江織物は今後も柿渋を使った食品の開発を進めていく考えだ。

[コメント]

科学的な知見に基づいて、柿渋が健康・医療分野で利用されることが今後もどんどん増加することを期待し楽しみにしております。

4.8 『都内ホテル和の装い 茶室イメージなど五輪へ改装続々』

出典：日本経済新聞 2016年9月15日

要旨：東京都内のホテルが和風のデザインを前面に出して改装を進めている。訪日外国人を意識して和紙や木材を多用した客室を用意し、日本の良さを体感してもらう戦略である。目黒雅叙園（東京・目黒）では、客室のカーペットの柄には麻の葉を使用して、寝室の壁紙には柿渋で染めた和紙を使って日本調と高級感を演出している。グランドプリンスホテル高輪やパークホテル東京でも日本のイメージを意識した改装を行っている。

[コメント]

観光列車と同様ですが、一見華やかな、最先端のホテルで伝統的な素材と技術が使われていることに嬉しく思います。それらを可能にした、職人さん達の技術と努力に頭が下がります。

4.9 『出雲の干し柿 冷蔵技術で全国へ』

出典：日本経済新聞 2016年10月26日

要旨：島根県松江市のまる福農園を経営する福岡博義さんは1ヘクタールの農場に400本の西条柿を栽培して、年間約6万個の果実を収穫している。その大部分は通風機能のある保冷コンテナで長期に貯蔵して、随時市場のニーズに合わせて干し柿を製造して市場に出している。この農園では農家喫茶「百市茶屋」を開いて、干し柿のみならず柿の加工食品を使ったスイーツ、柿スムージー、干し柿のチーズケーキ、柿酢などを販売している。夏は「柿氷」や柿チップス入りアイスクリームが楽しめる。今後、柿渋作りの教室や柿料理の交流会など体験型の観光も企画している。

[コメント]

柿を様々な観点から利用しようという動きは日本中に見られますが、若い人たちに関心を持っていただき、長く継続することが求められると思います。

4.10 『玉井詩織 万祝に挑戦「繊細さから鮮やかさが生まれる」』

出典：日本経済新聞 2016年12月30日

要旨：アイドルグループ「ももいろクローバーZ」がモノづくりに挑戦して、色々な伝統工芸の魅力を同世代の若者に伝える連載です。今回は千葉の伝統工芸品である万祝（まいわい）の製作に玉井詩織さんがチャレンジします。千葉県鴨川市の鈴染さんの鈴木理規さんに教えてもらいます。万祝とは？ 漁船の持ち主や網元が大漁を祝った宴会「万祝」から派生して、大漁の時に配られる「はんてん」のことを言うようになったそうです。

万祝の絵は型紙を使って描かれます。

描きたい絵が決まったら、柿渋を塗って補強した3枚重ねの和紙を、絵のデザインに合わせて切り抜きます。その型紙を生地の上のせて、上からのりを塗ります。のりが付いている部分は後から塗る絵の具が付着しないので、仕上げで反物を洗うとその部分が白く残るわけです。

[コメント]

伝統的製品の製作には技術の継承とともに原料となる天然素材の安定的かつ継続的な供給が求められる。そのための後継者育成が重要な問題となるでしょう。車の両輪として今後に残されていくことを切望しております。

4.11 『無形文化遺産「和紙」コウゾを自ら生産するワケ』

絶滅の危機にひんする日本の遺産（上）

出典：日本経済新聞 2015年1月1日

要旨：2014年にユネスコの無形文化遺産に登録された「和紙」は日本の伝統技術の快挙となったが、一方、和紙をすくう家が激減して、和紙は今絶滅の危機にひんしている。高知県の岩戸にある尾崎家では原料のコウゾの栽培を20年ぐらい前初めて自前の原料で和紙をすいている。特に、高級な書道用紙を作り販売して成功した。また、東京・白山にある紙舗 直（なお）の坂本直昭との取引も重要であった。坂本は和紙の販売に留まらず自ら柿渋や墨など様々な素材を使って和紙を染めた。そのうちその製品は環境というキーワードに敏感なデザイナーの目に留まり、今では世界中から顧客が訪れている。

4.12 『広島県安芸太田町、祇園坊柿をブランド化』

出典：日本経済新聞 2013年11月9日

要旨：広島県安芸太田町は特産品の祇園坊柿を機能性食品として売り出す取り組みを始めている。人口7200人弱の同町は過疎化が進んでおり、付加価値を高める六次産業化で、特産品の加工や流通などを手掛けて地域振興を目指している。

柿に抗ウイルス効果があることを広島大学大学院の島本整教授（食品衛生学）と共同研究をして、柿の健康面の効用を確認する。同大学院は2007年から株式会社アルタン（東京・大田区）と共同で渋柿の搾汁液から作られる柿渋にノロウイルスの増殖抑制効果があることを見出している。さらに他の12種類のウイルスにも同様の効果があることを発見している。

同町は共同研究で渋を抜いた生食用の柿や干し柿、柿の葉などを提供する。研究の成果に基づいて機能性のフルーツとして商品化するほか、メーカーと協力して加工品の開発を進める。

4.13 『「KATAGAMI STYLE」展 欧米の芸術に影響を与えた日本の職人技』

出典：日本経済新聞 2012年4月26日

要旨：着物の生地に柄や文様を染めるために必要となる重要な“道具”が型紙（KATAGAMI）です。型紙は柿渋で数枚の和紙を貼り合わせ、数種類の小刀を巧みに使い分けて文様を掘り抜いたものである。

大きさはだいたい20x40センチ程度である。

東京・丸の内内の三菱第一号館美術館で5月27日まで開催中の「KATAGAMI Style」展では、国内外から集められた約160点の型紙が発表された。さらに、型紙が欧米の技術に与えた大きな影響を示す400点余の作品が展示された。

しかしながら、一方、欧米芸術を席卷した型紙の伝統文化は日本では今窮地に立たされている。職人の高齢化が深刻な問題である。

京都国立近代美術館（7月7日～8月19日）

三重県立美術館（8月28日～10月14日）に巡回

[コメント]

世界に認められた「型紙」の芸術性により多くの人々が注目してくださることを祈っております。また、それを支えている「和紙」と「柿渋」の製造の重要性も認識していただきたい。

4.14 『西条市の経営者ら、NPO で名産品開発 黒茶や柿渋加工品』

出典：日本経済新聞 2012 年 12 月 15 日

要旨：愛媛県西条市の企業経営者らが地元の産業振興のために NPO 法人「やってみん会」を立ち上げ、来春から名産品の開発事業などを始める。防護服メーカー、トーヨーの渡辺茂義会長を理事長におき、市内の 25 の企業、団体が参加している。

まず特産品の発酵茶「黒茶」に加えて、市内にたくさん栽培されている渋柿から作る柿渋に注目している。柿渋自体を販売するほか、柿渋を紙や木に塗った加工品も開発する。西条市氷見福祉協会の氷見授産場内に置く拠点には黒茶や柿渋の加工設備も設置する考えだ。

[コメント]

地元の産業振興を目指して地元の企業が結集して力を合わせて活動しておられる姿には他の地域の刺激になると思います。

4.15 番外編 『柿、不思議の果実 甘くなる渋柿や、自然発酵の柿酢に』

出典：日本経済新聞 2017 年 11 月 8 日

要旨：柿の学名は「神の食べ物」の意味であり、おいしく栄養価が高く、民間療法にも様々に利用されてまさにミラクルな果実である。渋柿からいくつかの人為的な処理により「甘い柿」に変身するのも不思議である。

柿の食べ方にはひとそれぞれのこだわりがある。生の柿の「三段活用」には「パリパリ」「ちょっとヌルッ」「ぐじゅぐじゅ」がある。あなたはどれが好きか？

「柿とかぶのサラダ」は白ワインや冷たい日本酒にピッタリだ。簡単に作れる「生ハム柿」も美味しく、「柿と青菜の白和え」にマスカルポーネチーズをちょっと加えると衝撃的なうまさらしい。渋柿は干し柿にしてもまた別格においしい。

干し柿に切り込みを入れて、クリームチーズをはさんだもの。バターをサンドした「市田柿ミルフィーユ」はうまいのなんの！

フルボディの渋めの赤ワインやトワイヌアップのウイスキーによく合う。もうひとつ乳製品と柿の極上のマリージュは「柿プリン」である。

柿をどんどん収穫して消費すればいい。デザートにおかず酒のつまみにどんどん食べればいい。たくさん残るようだったら、柿酢を作ろう。と著者は力をこめて述べている。

[コメント]

柿、カキ、かき、バンザイ！ 柿渋もよろしく！

5 編集後記

研究会を発足後、5年間ひたすら走り続けてきました。最初は「柿渋とは何ですか？」というような市民講演会の開催から始めました。その後、多くの方々のご協力、ご支援をいただき、特に、企画・運営委員の皆様のお力添えで何とか毎年活動を続けてきました。5年間を振り返っての自画自賛となりますが、その成果が現れ始めているのか、最近では研究会の周辺で「柿渋の大きな波」がうねり始めているような気がします。以前は柿渋を全く知らなかった人が「柿渋の歴史と文化」が日本にあったことを新たに認識していただいたり、柿渋染めしか知らなかった人が、えっ〜柿渋を口にして大丈夫なの、柿渋は食べられるの、悪酔いを防ぐには柿渋が一番、柿渋がウイルスの増殖を抑えるの、ということを理解していただいた人たちがたくさんおられます。

今後は、より一層若い方々にこの日本独特の「柿渋の歴史と文化、産業振興」に興味を持っていただき、研究会としては若手の会員の増加、柿渋関連産業の後継者の育成に繋がることを目指す活動をしていきたいと思っております。

また、来年は、2020年は研究会の国際年と捉えて、ホームページとけいはんな科学絵本を英文化して、国際化・グローバルな情報公開を行いたいと思っております。

同時進行として、KGIフォーラム様との協力的事業「バーチャルな、ウェブ柿渋の村・柿渋の里とリアル柿渋村・柿渋の里の構築と建設、融合・発展・拡大」を積極的に進めていきたいと思っております。この事業は、総合的な町おこし、地域の産業振興に結びついていくことを期待しております。この構想の実現が単に職人さん、技術者、研究者、科学者だけのものではなく、多くの一般市民の方々と肩を組んで、行政関係者と一緒に地域社会を盛り上げていくことに利用されることを強く望んでおります。

今後とも研究会の活動にご理解いただき厚いご支援をいただけるようお願い申し上げます。また、この「柿渋ニュース」への皆様の投稿をお願い申し上げます。

柿渋・カキタンニン研究会

会長 松尾 友明

SRAKK News - Kakishibu - 柿渋ニュース

2019年2月 Vol.5

<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