



第3 & 4 合併号の発刊にあたって

会員の皆様、明けましておめでとうございます。旧年中は格別のご厚情を賜り 厚く御礼申し上げます。お陰様をもちまして柿渋・カキタンニン研究会は発足後5年目を迎えます。

皆様の温かいご支援をいただき、なんとか会としては一步一步前進しているのではないかと喜んでおります。今年はまた初心に戻って様々な切り口で周辺のグループとも協力しながら新たな活動を企画・実施していきたいと思っております。本年も変わらぬお引き立てと、ご愛顧をよろしくお願いいたします。

さて、ここに E-journal 3&4 の合併号を配信させていただきます。変則的にお送りさせていただくお詫びを申し上げるとともに近々の本研究会の活動報告と今後の企画についてお知らせいたします。E-ジャーナル3号は予定では昨年7月に発刊を予定して準備しておりましたが、本研究会の都合により大変遅れてしまい、3 & 4 号合併号をここにお送りすることになりました。重ねてお詫び申し上げます。

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少しは寄与できたのではないかと考えております。しかしながら、現在まで実施してきたイベントが、すべて平日開催であったため、参加者の年齢や職業などが相当限定されていたと思われます。アンケート調査の集計などもこの結果を如実に物語っていました。そこで、本年度は、青年・壮年層の柿渋関連事業の後継者・技術者、および大学生、若者、青年壮年層の一般社会人をターゲットにすることを目標にして活動を行うことにしました。

本研究会が対象としている分野は以下のとおりで、これらに関する具体的な活動を通じて、市民交流を促し、輝く町づくりを振興することを目指しております。

- (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

昨年の7月6日に渋柿の生産者や柿渋製造者、柿渋利用民間企業の若手の生産者や技術者を対象に「特別講演会」を精華町の薬膳レストラン「あわさい」で開催しました。さらに、「市民講演会および柿渋大展示会」を龍谷大学瀬田キャンパスで実施いたしました。龍谷大学農学部、渋柿の権威である米森敬三教授（専門：果樹園芸学）と「食と農の総合研究所」に全面的な協力をいただきました。できるだけ今までと異なった層の市民に参加

していただくために、土曜日の午後を開催しました。このイベントで、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、京奈和地域の輝く町おこしにつながることを望んでいます。

また、新規の活動として、KGI フォーラム様と協力して、柿渋の歴史、文化、科学の資料作りを進めております。さらに事務部に近い所に位置しているけいはんなプラザの RDDM 支援センター様と面談して、新規事業への足がかりを模索しております。

今後とも本研究会のご支援を宜しく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

内容

1	活動報告	3
1.1	ロゴ決定、マスコットデビュー	3
1.2	京都府立大学の地域貢献特別研究	3
1.3	京都府の地域力再生プロジェクト支援事業	3
1.4	特別講演会（7月6日）	3
1.5	精華町環境ネットワーク会議での環境問題に関する講演会（9月2日）	5
1.6	せいかまつりに参加（11月19日）	6
1.7	第4回講演会（市民講演会および柿渋大展示会：12月9日）	6
1.8	KGI フォーラムとの協力的な活動について	9
1.9	RDDM 支援センターとの活動について	9
1.10	情報発信	10
2	総会のご報告	13
3	お知らせ：柿渋、カキタンニン、ポリフェノールに関するイベント紹介	14
3.1	日本ポリフェノール学会年次大会が開催されました	14
3.2	国際ポリフェノール会議のご案内	14
3.3	日本ポリフェノール学会の学術集会のご案内	15
3.4	国際柿シンポジウムのご案内	15
4	文献紹介：ポリフェノール生理作用関連	16
4.1	リンゴ由来のプロシアニジン類の機能評価と機能性表示食品の開発	16
5	資料紹介：「山城郷土資料館」柿渋関連資料	18
6	研究会の初夢???	23

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

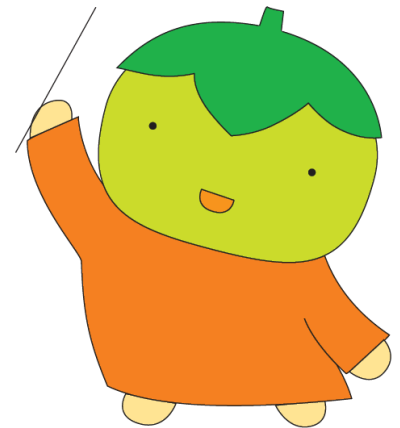
本研究会の現在の活動状況を報告いたします。

1.1 ロゴ決定、マスコットデビュー

研究会の2種類のロゴマークとマスコットキャラクターが決まりました。



マスコット「カキの介」



1.2 京都府立大学の地域貢献特別研究

申請しましたが、不採択となりました。基礎研究は継続しております。

1.3 京都府の地域力再生プロジェクト支援事業

他グループとの競合により、申請を中止しました。

1.4 特別講演会（7月6日）

柿渋の関連技術者や生産者と一般市民との交流を盛んにするために、総会に先立ち特別講演会を開催しました。事前の登録申し込みにより22名の申し込みがありました。平成29年7月6日（木）に薬膳レストラン「あわさい」の中会議室をお借りして実施いたしました。

最初に、奈良県の総合農業試験場の濱崎貞弘氏に話題提供をお願いしました。『柿のよもや話』ということで、柿の分類的な位置や近縁種の説明に始まって、中国から日本への伝播、定着、利用の経緯が説明されました。1400年前に日本に持ち込まれて、奈良時代の700年頃には売り買いされていたそうです。カール・ツンベルグにより学名が付けられ、その語源から「神の果実」と呼ばれるようになったそうです。



中国での柿渋の起源や伝統的な利用を研究する上で先ず最初に求められることは、中国での文献を遡って検索することです。その際、気をつけなければならないことが、中国のデータベース内では柿渋という単語より、同じ意味で、柿膠、柿油、柿漆という言葉がよく使われているということです。たとえば、中国の文献サイトで、柿膠 176,000 件、柿油 136,000 件、柿漆 70,500 件、柿渋 23,600 件というヒット件数になったそうです。柿渋も「渋」の漢字が異なっていることもあり、文献検索の時には配慮が必要と指摘されました。中国の文献では、1330 年に「柿漆」の作り方が初めて登場するらしいです。素焼きの土器の表面に柿渋が塗られていたという報告がありましたが、本当に柿渋だったのか、柿渋の同定方法に問題が残っていることを指摘されました。

このような歴史的な柿渋の発掘、東南アジアの民俗学的、人文学的、考古学的研究を深く行うことにより、新しい柿渋の利用に関する新たな指針ができることを提案されました。その後、参加者全員による、伝統的な柿渋の利用に関する幅広い調査に関する討論がなされました。文献に加えて、民芸品や工芸品の調査も必要ではないか、という意見も出されました。

次は、柿渋・カキタンニン研究会会長である松尾友明が、『カキタンニンの基礎研究から応用へ；特徴を知り新製品の創出をめざして！』の演題で話題提供しました。地球上の生命の誕生から話が始まり、植物が紫外線や微生物、昆虫を含む小動物から身を守るために第二次代謝産物としてポリフェノールの生合成と蓄積する能力を獲得してきました。そして、最初は単純な構造の防御物質が侵略者と防御者の共進化により、植物はより複雑なポリフェノールを生合成する能力を産み出してきたことを解説しました。その中でも、柿植物はカテキン類をガロイル化し、さらに高度に重合化して、最強のポリフェノール化合物（プロアントシアニジン ポリマー）を生合成する能力を進化の過程で獲得しました。この最強のポリフェノール化合物（柿の渋み成分：カキタンニン）は他の生体高分子化合物とは大きく異なる特性を示し、産業的な天然素材として極めて魅力的な物質であることが徐々に理解されてきたことが説明しました。カキタンニンが高分子であることは取り扱いにくいことに加えて、再現性の高い成果を得ることが難しい点も強調されました。より科学的な視点から、安定した高品質のカキタンニン（柿渋）を社会に提供して、実用化の道を探ることが提案しました。



その後の意見交換、質疑応答の場で、柿渋（カキタンニン）は水溶液中でどのような構造をしているのか、どのように研究すればいいのかなどの専門的な質問が出され、技術的な意見交換が為されました。短時間の、小規模な交流会でしたが、参加者全員による有意義な時間が過ごせたのではないかと感じております。

1.5 精華町環境ネットワーク会議での環境問題に関する講演会（9月2日）

演題『里山・耕作放棄地再生 ～カキ渋産業化』

以下、STEPのホームページ（<http://blog.goo.ne.jp/stepnet>）から一部抜粋させていただきました。

平成29年9月2日（土）に開催しましたSTEP講演会は精華町内外から45名の参加をいただきました。木村町長のご挨拶のあと、「柿渋・カキタンニン研究会」の松尾会長がテーマを「里山・耕作放棄地再生 ～カキ渋産業化」とされた講演の概要を紹介いたします。

日本の文化は環境にやさしい紙と木に支えられていました。

「カキ渋」は、その紙や木の防腐材や防水材、布の染色剤などとして、また柿渋塗、石鹸、山城や関所の塀の渋墨塗り、郵便小包、漆器の下塗りなどにも使われていました。最近では清酒のおり下げ剤、化粧品、消臭剤などにも利用され、その魅力が見直されています。さらに新素材としてウイルス増殖防止、二日酔い防止、海水中のウラン等の鉱物資源の吸着、都市鉱山といわれる携帯電話やパソコン基板の貴金属回収などにも幅広い用途開発がおこなわれている貴重な天然素材です。



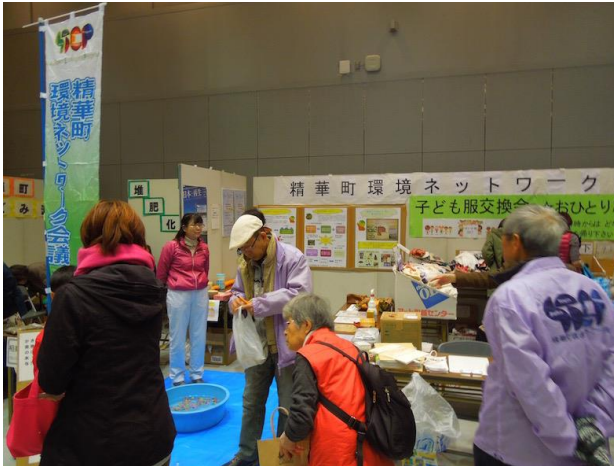
山城地方の天王柿は古来高品質な「カキ渋」原料でしたが、現在はその柿の不足のため柿渋の需要に供給が追いついていないようです。今後の解決策として、増産のために休耕地や放置竹林に渋柿の苗を植え、植樹後の手入れと収穫の人手を確保するために都市部の人との連携・交流が必須であると提言されました。

また、次世代の柿渋製造企業やベンチャー企業の呼び込み、「カキ渋」文化の歴史資産や「カキ渋」のスイーツ等で観光産業、商業を発展させるという「カキ渋」産業クラスター構想が提案されました。このために精華町が先進をきって「脱石油・石炭宣言」の町となって全国に発信してはという提案もなされました。

ご講演後、今も「カキ渋」を生産、販売している三樹様より渋柿の生産と天王柿の苗配布についての報告、東畑や山田の参加者からは庭や田畑の渋柿採りの思い出や、現状についてお話しがあり、松尾様の提案については人手集め、植樹後の大変さなどの指摘がありましたが、このような動きがあれば協力をするなどの積極的な意見が出されて、大変盛り上がった講演会となりました。

1.6 せいかまつりに参加（11月19日）

平成29年11月19日（日）にけいはんな記念公園およびけいはんなプラザ周辺でおこなわれました「せいかまつり」に精華町環境ネットワーク会議様と共同で参加しました。ブースをお借りしてミニワークショップと展示を実施しました。



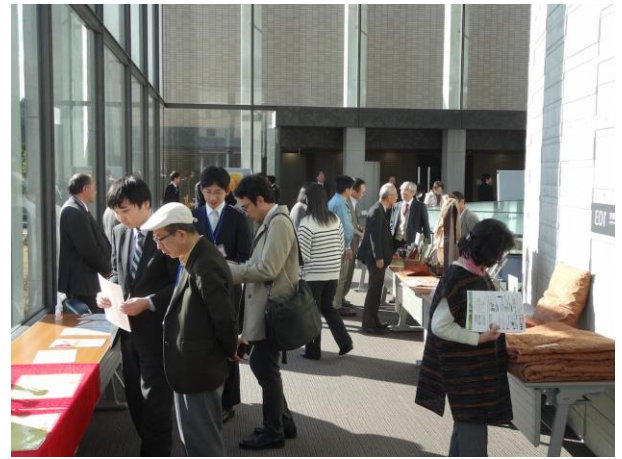
1.7 第4回講演会（市民講演会および柿渋大展示会：12月9日）

本研究会は柿渋文化の広報や柿渋関連産業の発展を目指して、発足から4年にわたり、3回の市民講演会および展示会を行ってきました。最初の年は、京田辺市商工会館、次の年は、精華町交流ホール、去年は、国立国会図書館関西館で実施しました。

このイベントには118名の方々が参加され、17社に展示していただきました。今年は、特に、若い人たちにも柿渋に興味を持っていただくことを目指して、12月9日（土曜日）に龍谷大学瀬田キャンパスの8号館（103号教室）を会場としてお借りして、実施しました。コンサートホールのような立派な講義室で、音響設備やスクリーン設備も申し分なく大変快適で広々とした空間の中で利用させていただきました。龍谷大学の食と農の総合研究所と米森敬三先生の全面的なご協力をいただき、りっぱに開催することができ本会の役員および会員一同大変喜んでおります。関係各位の皆様、大変有難うございました。最終的には、会場の近隣はもとより東京、長野、福井、和歌山、石川県などの遠方から、総数78名の方々に御参加いただき楽しんでいただけたのではと思っております。

当日は、市民講演会のみならず、柿渋などを使った様々な製品の展示会、また、話題提供者や展示会の出展者の方々と交流、意見交換していただくための懇親会を龍谷大学の職員食堂をお借りして初めて実施いたしました。こちらには31名の方の参加をいただきました。終始、和やかに楽しく皆様が交流していただけたと感じております。

12時半から展示会の見学、意見交換会を講義室周辺のアトリウムで行いました。多くの参加者の方々が興味深く柿渋を利用した実際の商品、製品を見て回っておられ、また、質問などを出展者と交わっておられました。



1 3時から会長の挨拶につづいて、食と農の総合研究所の遠藤隆所長に開催にあたってのお言葉をいただきました。

その後、第一話として、龍谷大学農学部のみ森敬三教授に「甘ガキと渋ガキの違い ～甘ガキはなぜ渋くないのか～」に関して話題提供いただきました。み森先生は京都大学で長く園芸生産学の分野で教育・研究をなされています。特に、柿の育種に関しては世界的な権威で、りっぱな論文を数多く発表されています。

カキ属の植物はその大半が熱帯・亜熱帯地域に分布しており、400種類以上存在すると言われています。その中の野生種はほとんどが遺伝子のセットを2つ持っている二倍体ですが、栽培種の中には6セット持っている六倍体や九倍体が存在します。そして、最初は渋ガキのみが存在していたと考えられています。その渋み成分は果実の柔細胞に囲まれているタンニン細胞の中に含まれています。人間が果実をかじってこの細胞の袋が破れ、中の渋み成分が流れ出して、口の中で舌などに触れると、人間は強い渋みを感じるようになります。

人為的な渋ガキの渋抜き法には果実内で生成されるアセトアルデヒドという化学物質が関与していることが分かっていました。一方、時の流れの中で、出現してきました各種の甘柿は大きく不完全甘柿と完全甘柿に分けられ、その渋みの消失メカニズムは異なるそうです。また、日本の完全甘柿と中国の甘柿「羅田甜柿」(らでんてんし)は全く異なった遺伝子の場所が変異して、渋み成分が生合成できなくなっていることが最近の研究で明らかになってきたことを分かりやすく説明されました。

第2話は、奈良県農業研究開発センターの総括研究員である濱崎貞弘氏に講演をお願いしました。濱崎氏は長年柿の栽培や加工利用の研究に携わってこられ、本も出版しておられます。また、あちこちで講演されたり、テレビ出演もされているので、ご存知の方も多いと思います。

今回は『温故知新の多機能性天然資材：柿渋の歴史と未来』というタイトルで話されました。

柿という果実の誕生から話は始まり、その栽培や利用の歴史を中国と日本での出来事にそって比較、解説されました。日本では、奈良時代の後期に果実や干し柿が商品として売買されたという明確な記録があるそうですが、その前は定かではないようです。文献に基づくと、渋柿の渋み成分を抽出して、様々な用途に利用できるように製造したもの、柿渋は、中国では9世紀末の唐の末期、日本では13世紀末の鎌倉時代に利用されていたようです。

中国の柿渋に関する文献を調査する際には重要なことがあって、柿渋という単語がメジャーではないということを指摘されました。中国のデータベース内では柿渋という単語より、同じ意味で、柿膠、柿油、柿漆という言葉がよく使われているということです。

そして、それらの伝統的な柿渋の利用を踏まえて、現在では濱崎氏が中心となって奈良県では、「奈良式柿渋」を開発され、悪酔い防止サプリメントやウイルスを不活化する染色布など様々な用途開発を行っておられることを詳しく説明されました。



最後に、柿渋・カキタンニン研究会の会長である私が3話目の話題を提供しました。演題は「柿渋の科学と実用的利用への道」でした。

話は世界の住居から始まりました。それぞれの気候風土に即して様々な天然素材を利用した住居が作られ、社会が形成されていますが、中世の日本では、紙、木材、布（糸）から成る住居を主体とした社会でした。海に囲まれて、雨の多い日本では、古くは紙や木材・布（糸）などの天然素材を水に強くすることが必須でした。天然素材に耐水性、撥水性を付与するという重要な機能を果たしていたのが、プラスチックのない時代では、何と渋柿の渋み成分、柿渋でした。

漆と違って、柿渋は庶民の日常生活の中で生まれましたが、その後、お金をかけて労力をかけて知恵を絞って、改善・改良されるということはなかったようです。逆に考えますと、今後、大きく進歩・発展できる可能性を秘めているとも言えます。最新の科学を活用することで、柿渋を「漆」のように利用でき、黒檀のような木材を作ることには利用できれば柿渋産業をより活性化させることができると考えられます。また、柿渋は幅広い可能性を持っていました。今までも、清酒のおり下げなどの食品添加物や化粧品の素材として利用されてきました。

昨今は、石油に過度に依存した社会の反省、見直しからヒトや環境に優しい社会・持続的社会的形成を目指す風潮が高まっており、日本人の「和の生活」に合った柿渋文化が再認識されています。脱プラスチック社会の形成を目指して、この特徴のある天然高分子物質（柿渋）を少しでも多く利用していくことを提唱したいと思っています。今後、未来に向けてどのような社会を作っていくのか、どのようなライフスタイルを営むのが今まさに私達に問われています。

最後に、2020年に奈良市の奈良国際春日野フォーラム I・RA・KA で開催される予定の「国際柿シンポジウム」を紹介しました。世界の10数カ国から150～200名程度の研究者が奈良市に集まり、柿に関する研究成果の

発表や討論がなされます。本研究会では、このシンポジウムで「柿渋」の文化や産業を発表、展示したいと考えております。この活動により、「柿渋」の魅力を世界に広報して、新しい天然素材として注目していただこうと考えております。



今回のイベント全般を通じて、会場の内外で多くの方々から柿渋を通じて交流していただけたのは主催者の一人として大変嬉しく思います。今後とも本研究会の活動をご支援していただけますようお願い申し上げます。

1.8 KGI フォーラムとの協力的な活動について

けいはんなグリーンイノベーションの有門、三宅、岩田様のグループが、三柘武雄会長の談話会と聞き取り調査を録音して、専門家に委託して、文章に起こして本にするようです。（柿渋読本？）また、その延長線上で絵本にするとか、デジタル化することも考えておられるようです。当研究会会長の松尾も1月25日（木）に柿渋の科学と利用について話題提供するように依頼されています。

1.9 RDDB 支援センターとの活動について

柿渋・カキタンニン研究会の会長として、けいはんな R&D イノベーションコンソーシアムの会員になりました。その中で、関西文化学術研究都市推進機構の新産業創出交流センター長になられている「重松 千昭」様と RDMM 支援センターの調査役の「福島 繁」様と面談しました（12月12日）。柿渋の魅力をより多くの企業の方に知ってもらって、実用化を議論する研究会のようなものを作っては、ということで、その一歩として、農と食のワーキンググループの中で談話会のようなものを近々開くことになりました。

1.10 情報発信

市民交流の場としての柿渋・カキタンニン研究会のホームページ・フェイスブックページによる情報発信と会員ネットワークの構築を継続して行っております。

「シブい山城名産 柿渋に熱視線」

山城地域（京都府）の柿渋について、「京都新聞」にて報道されました。

12月9日の京都新聞の夕刊に「柿渋」の記事が掲載されました。京都府南部の山城地域の特徴ある名産品の一つとして取り上げられました。バランスよく的確に現在の「柿渋」の全体像を記述していただいていると思いました。

2017-12-9 夕刊

シブい山城名産 柿渋に熱視線

京都府南部の山城地域の名産品として挙がるのは、世界に誇る「宇治茶」だ。だが実は、他にも知る人ぞ知る名産品が多い。渋柿を搾った液を発酵・熟成させた「柿渋」もその一つ。木や布などの防水防腐に根強い人気だが、近年は機能や効用が再評価されている。抗菌・消臭スプレーといった商品も開発され、世界を視野に「柿渋」をアピールしている。（大竹逸朗）

（京都府南山城村南大河原トミヤマ）

平安時代から利用されてきたとされる。江戸時代には全国各地で生産されたが、山城地域は備後（広島県）、備前（岡山県）と並ぶ産地として知られた。

山城が一大産地となったのは、茶畑の霜よけのために柿が栽培されたためと考えられている。この地で育つ「玉王柿」は渋み成分が多く柿渋に適している。木津川など水運を使って京都や大阪に販路を広げた。統計は定かではないが、現在もトップクラスの製

石油化学製品の普及で業界は衰退したが人気は根強く、山城地域での生産は続いた。近年になって柿渋の色を薄めたり、発酵工程を改良しにしておいしさを高めることで用途が広がった。自然素材としても注目を集め、業者も新たな商品開発に取り組んでいる。

トミヤマは、消臭効果を利用したせっけんやタフレット食品、綿から柿渋で染めて編んだ抗菌・消臭ふきんを販売している。化粧品や消臭スプレーも企業など共同開発した。5代目の富山敬代社長（49）は「柿渋を知らない若い人は多い。効果を肌で感じてもらいたい」と話す。

1872年創業の「三樹七商店」（木津川市木津町）は、地元農協と協力して柿渋粉末と抹茶粉末を合わせた調味料の商品化を進めている。うどんに柿渋成分を練り込んでコシを出した商品も開発中で、4代目の三樹嘉嗣社長（54）は「食への使い道はまだだ」と語る。

柿渋は自然素材の建材塗料としても人気が高まっている。1890年創業の「岩本集太郎本店」（和束町石寺）は、無臭柿渋の製造法の特許を取得、主力製品として内外装材の塗料などに使われている。

柿渋には、さらに追い風が吹き寄せた。4年ごとに開催され、世界から柿の研究者や生産者が集まる学会「国際柿シンポジウム」が2020年10月に日本で初めて奈良県で開かれる。柿渋文化がない海外への橋脚のアピール機会になる。柿渋の普及を目指して研究者らでつくる「柿渋・カキタンニン研究会」（精華町の松居友明会長（69）は「柿渋の魅力や文化を発信したい」と意気込む）

9面に続く

宇治茶に続くスターへ

南山城村南大河原にある1888年創業の柿渋製造販売「トミヤマ」を訪ねた。工場に高さ約3メートルのタンクが並び、濃茶色の柿渋が熟成されていた。櫃でかき混ぜると鈍く光り、独特のにおいが漂う。柿渋の渋み成分の正体は柿のタンニンだ。木や布、紙、糸などに塗ると、防水や防腐、補強、抗菌性を高める。殺菌作用もある。やけどやしもやけ、二日酔い、高血圧にも効果があるとする。

柿渋は日本独自の文化で、

山崎の消臭効果を利用したタフレット食品と石けん（南山城村南大河原・トミヤマ）
 ◎柿渋と抹茶の粉末を配合して新しく作った調味料 木津川市木津町・三樹七商店

消臭スプレー、調味料… 効用再評価 新商品も

出典：京都新聞 2017年12月9日付 夕刊 ©京都新聞社

＜京都新聞購読案内＞ <http://ssl.kyoto-np.jp/koudoku/script/>

柿渋についてのエッセイ

精華町総務部企画調整課「科学のまちの子どもたち」のプロジェクトコーディネーターの鵜飼雅則様から『池内先生※が11月24日の東京新聞夕刊に書かれたエッセイをお送りします。』ということで送られてきた新聞記事をお知らせします。

※ 池内 了氏：総合研究大学院大学名誉教授、KGIフォーラム代表代

晩秋を迎えて、太陽の輝きを留めたような柿が盛り季節である。科学や政治の話がちよっと一休みして、柿にまつわる話をしてみたい。

小さい頃、長い竹竿の先に又木を取り付けて、背伸びをしながら必死で柿の実を取った。ようやく首尾よく取れたので洗いもせずすがぶりとかじってみたら柿柿で、いくらか舌がしびれたようだった。知らん顔して友達に一個を差し出して洗みをたっぷり味わわせ、仇を討ったような気分になった。今、そんな腹をすかせた子どもたちはどこへ行ってしまったのだろうか。

食べられぬよ
柿はもともと渋柿が普通で、まだ青い間は柿タンニンが果肉に含まれていて渋いのが通常なのである。柿としては熟す前に鳥やサルなどに食べられるのを防ぐため、一度その渋さを味わえば二度と食べようと思わなくさせたのだ。通常のタンニンは水に溶けるので口に入れると唾液に

溶けて渋く感じるのだが、突然変異で水に溶けないタイプのタンニンとなる品種が現れて甘柿となった。甘柿を切ると小さい黒い点のようなものが見えるが、それが水に溶けないタンニンが固まったものだ。甘柿は渋柿に比べると品種が少なく歴史も浅いのもうなすける。

最近、市田柿で有名な伊那盆地の長野県飯田市に出かけた。

洪水・防霉・防虫に
一方、柿渋は、渋柿を青いまま採って汁を搾り、二昼夜ほど発酵させてから圧搾して上澄みを探取し、三年くら

その甘さは砂糖の一・五倍にもなるという。干し柿のように酸ができるまで長生きを願ってお正月に干し柿を食べる習慣は今でもわが家では続いている。

で、浪人に落ちぶれた侍が内職で和傘を作る場面が多かったが、竹製の骨に分厚い和紙を張り、そこに柿渋を何度も重ね塗りをしたはずである。雨粒が和傘に当たって出す音はジメジメした気分を晴らすてくれそうな気がしたものだ。

一九五〇年代に、石油由来のプラスチックや合成塗料や合成染料を使うのが当たり前

いゆくり寝かせて熟成させ、それをろ過した液体である。十九年前にわが家を新築したとき、シックハウス症候群にならないようペランダの柵に塗ったのが柿渋であった。焦げ茶色のドロリとした液体で甘酸っぱい香りが何となく懐かしく感じられた。昔は、防水・防霉・防虫のために板塀や洗紙や和傘に柿渋を塗っていた。テレビの時代劇

になり、柿渋が使われることがほとんどなくなってしまう。しかし、近年自然素材を見直す機運が高まって柿渋が再発見されている。木材の塗装、和紙に塗った型紙、布の柿渋染めなど、独特の色合いと防水・防霉機能が評価される。さらに液体から粉末そして顆粒にするという研究がなされ、清酒の清澄剤、除菌ス

宮崎県は、同県生まれの歌人若山牧水にちなみ、優れた短歌作品をたたえる第二十二回「若山牧水賞」を山梨県甲斐市在住の歌人三枝浩樹さん(ご)に贈ると発表した。受賞作は、家族やスポーツ、山梨の風土、自然を多面的に詠んだ歌集「時鐘集」(角川書店)。来年二月七日に宮崎市で授賞式が開かれる。

三枝さんは「牧水の歌に支えられ、励まされた初心の日々を懐かしく思い起す」とのコメントを出した。

自然素材 見直そう 渋柿と柿渋の知恵



池内 了

若山牧水賞に
三枝浩樹さん

出典：東京新聞 2017年11月24日付 夕刊 ©東京新聞

第4回講演会

「新聞・醸界タイムズ」にて第4回講演会について報道されました。

第5010号 (第三種郵便物認可)

新たな製品開発や新規事業の創出に向け

柿渋・カキタンニン研究会 今年で4回目

【滋賀】柿渋・カキタ と交流意見交換会が開か
ンニン研究会が今年で 4回目を迎え、龍谷大 学(大津市瀬田)で9 日、開催された。講演 は、龍谷大学農学部米森 敬三教授「渋柿と甘柿の 違いー甘柿はなぜ渋くな ののか?ー」、奈良県農 業研究開発センター濱崎 貞弘氏「温故知新の多機 能天然資材ー渋柿の歴史 と未来」、柿渋・カキタ ンニン研究会松尾友明会 長(鹿児島大学名誉教授) 「柿渋の科学と実用的利 用への道」を行った。ま た会場では、柿渋などを 使った様々な製品展示会

かき柿渋の方は、庶民の 葉、がく、果皮などには 多くのポリフェノール成 分が含まれている。特に、 果実には、2%から10% を超えるタンニン(高分 子ポリフェノールの一 種)が含まれている。こ のタンニンは基本的に果 実内では無色透明で、無 臭で、特性として、たん ぱく質や重金属と強く結 合して沈殿を生じる。ま た、強い還元力を持ち、 酸化を防止して、変色や 異臭の発生を抑制する。 さらに、消臭作用や抗 ウイルス作用・静菌作用 を示す。加えて、動脈硬 化症、高血圧症や糖尿病

れ、その後、お金や労力 をかけて知恵を絞って、 改善・改良されることは なかった。

逆を考えるとも今後、大 きの進歩・発展できる可 能性を秘めており、最新 の科学を活用することで 柿渋産業をより活性化す ることができる。柿渋は 住居素材だけに利用が限 られるのではなく、衣 食住に関する天然素材と しての幅広い可能性を 持つている。今までも清 酒のおり下げなどの食品 添加物や化粧品素材と して利用されてきた。 の軽減に関する生理的機 能性に関しても多くの科 学的報告が発表されてい る。 現在は、伝統的な製法 に加えて、様々な科学的 工夫が加えられて、多種 多様な柿渋が製造され利 用されている。今後、カ キタンニンや柿渋を利用 した、新たな分野での 新たな製品開発が可能 となり新規事業の創出に つながると期待されてい る。それには、原料素材 とする「柿渋もしくはカ キタンニン」の高品質化 と安定供給で、柿渋のプ ランド化、用途別の品質 基準の設定が今後必須と なってくる。

出典：醸界タイムズ 2017年12月15日付 ©醸界タイムズ社

2 総会のご報告

平成 28 年度(平成 28 年 6 月 1 日から平成 29 年 5 月 31 日)通常総会が 2017 年 7 月 6 日に開催されました。

平成 29 年度定時総会 議事録

1. 招集年月日 2017 年 6 月 23 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 2017 年 7 月 6 日 午後 4 時 40 分～5 時 10 分
4. 会員総数 正会員 22 名、賛助会員 8 社
5. 出席者数 正会員 14 名（委任 8 名含む）、賛助会員 8 社（委任 6 社含む）
6. 議長選任の経過

定刻に至り司会者松尾会長は開会を宣し、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、満場一致を持って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：濱崎 貞弘 議事録署名人：三桝 武男 議事録署名人：井原 浩二

議事の経過の要領及び議案別議決の結果

議案 1 号 平成 28 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パワーポイントでの資料説明の後、高道役員より決算を説明し、監査については福田監査役より報告を行った。議長が、これを議場にはかったところ、満場一致をもって異議なく可決決定した。

議案 2 号 平成 29 年度 事業計画、及び予算

本議案の事業計画について、松尾会長よりパワーポイントでの資料説明の後、議長がこれを議場にはかったところ、満場一致をもって異議なく可決決定した。なお予算については、今年度も助成金などに依存しており、会員増大に努めながら、今年度下期に手続き申請を行うことから、概算総額のみの報告として承認可決された。

議案 3 号 役員の選任について

本議案について、松尾会長より新任役員として、中野 BC 株式会社食品化学研究所の門脇昭夫氏を追加したいとの申し出があり、既に門脇昭夫氏の了解も得ていると説明の後、議長がこれを議場に図ったところ、満場一致をもって異議なく可決決定した。また三桝武夫氏の所属名称の修正を行うこととした。

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、司会者井原浩二が議長解任を宣言した後、閉会を宣し、午後 5 時 10 分に散会した。

3 お知らせ：柿渋、カキタンニン、ポリフェノールに関するイベント紹介

3.1 日本ポリフェノール学会年次大会が開催されました

第 11 回日本ポリフェノール学会・平成 29 年度総会が 2017 年 8 月 4 日（金）、金沢大学サテライトプラザにて開催されました。

第 11 回 日本ポリフェノール学会年次大会 <http://propo11.w3.kanazawa-u.ac.jp/>

日本ポリフェノール学会 <http://www.propo.jp/index.html>

3.2 国際ポリフェノール会議のご案内

2018 年の 7 月 16 日～20 日に第 29 回国際ポリフェノール会議および第 9 回タンニン会議ウイスコンシン大学のマディソン キャンパス（アメリカ）にて開催されます。国際ポリフェノール学会を代表して、今回の当番運営委員会の私たちは会員の皆様を参加されますようにご招待いたします。

アメリカの当番運営委員会より以下の招待文が届いております。

国際ポリフェノール学会は 1972 年にフランスで設立され、ポリフェノールの化学、生理活性、栄養学、産業的応用、合成、生態学の分野において活躍されている科学者・研究者・技術者の皆様の国際的集会です。2 年ごとに国際ポリフェノール学会は国際ポリフェノール会議（ICP）を世界のあちこちで開催しています。第 29 回 ICP は、米国で最初に開催される ICP です。

2018 年に ICP は第 9 回タンニン会議も開催する予定です。この合同のイベントのシステムは名古屋で 2014 年に開催され非常に評価が高かった合同会議を継承したもので、タンニン会議は ICP と共にこの新しい伝統を継続することを企画・準備していることを大変うれしく思います。

ICP ではタンニンのセッションに加えて、ポリフェノールに関する

- 1) 化学と物理化学
- 2) 生合成、遺伝学および代謝工学
- 3) 人と家畜への栄養学と健康への効果
- 4) 植物中での役割、エコ生態学
- 5) 応用ポリフェノール学

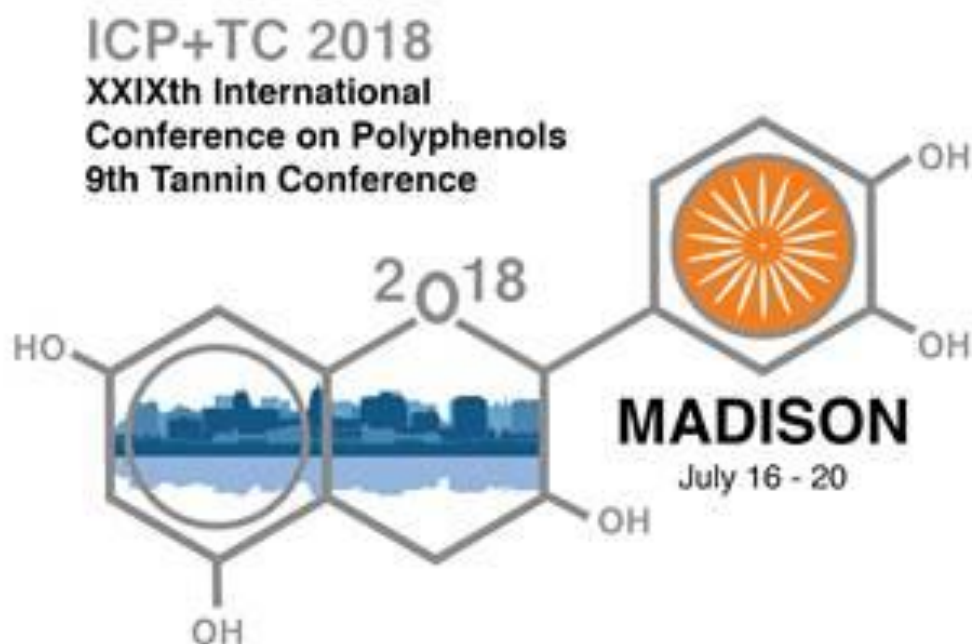
などを設けております。

当番運営委員会の私たちは参加者の皆様を湖の恵まれた地域の一流都市、そして米国と世界のトップクラスの大学の 1 つにご招待できて大変光栄です。マディソンには美しいキャンパスがあり、州議会議事堂に隣接した美しい

景色と数多くの湖の正面にあり、エンターテイメントとダイニングの場がたくさんあります。ミーティング会場 Memorial Union と Mendota 湖の Shannon Hall は、全面的に改装された施設で、会議全体で利用されます。

参加者の登録は 2017 年 11 月から Web サイトから可能です。2018 年 1 月 22 日までに発表の要約を投稿してください。

私たちは、ポリフェノールに関する第 29 回国際会議が開催されますマディソンで皆様にお会いすることを楽しみにしております。



3.3 日本ポリフェノール学会の学術集会のご案内

日本ポリフェノール学会の第 12 回学術集会が 2018 年 8 月 7 日（金）、8 日（土）にメルパルク京都にて開催されます。日本フードファクター学会との合同大会となります。

日本ポリフェノール学会 <http://www.propo.jp/index.html>

3.4 国際柿シンポジウムのご案内

2020年の10月11日～14日に奈良国際春日野フォーラム 麓にて国際柿シンポジウムが開催されます。運営委員長の米森敬三先生（龍谷大学農学部教授）から本研究会の参加を要請されております。世界の十数ヶ国から 150～200 名の柿に関する研究者が参加される予定です。

4 文献紹介 : ポリフェノール生理作用関連

このコーナーでは、柿渋あるいはカキタンニンの生理作用や機能性の解明、あるいは、新規用途開発にヒントになるような研究の文献紹介をしたいと思います。

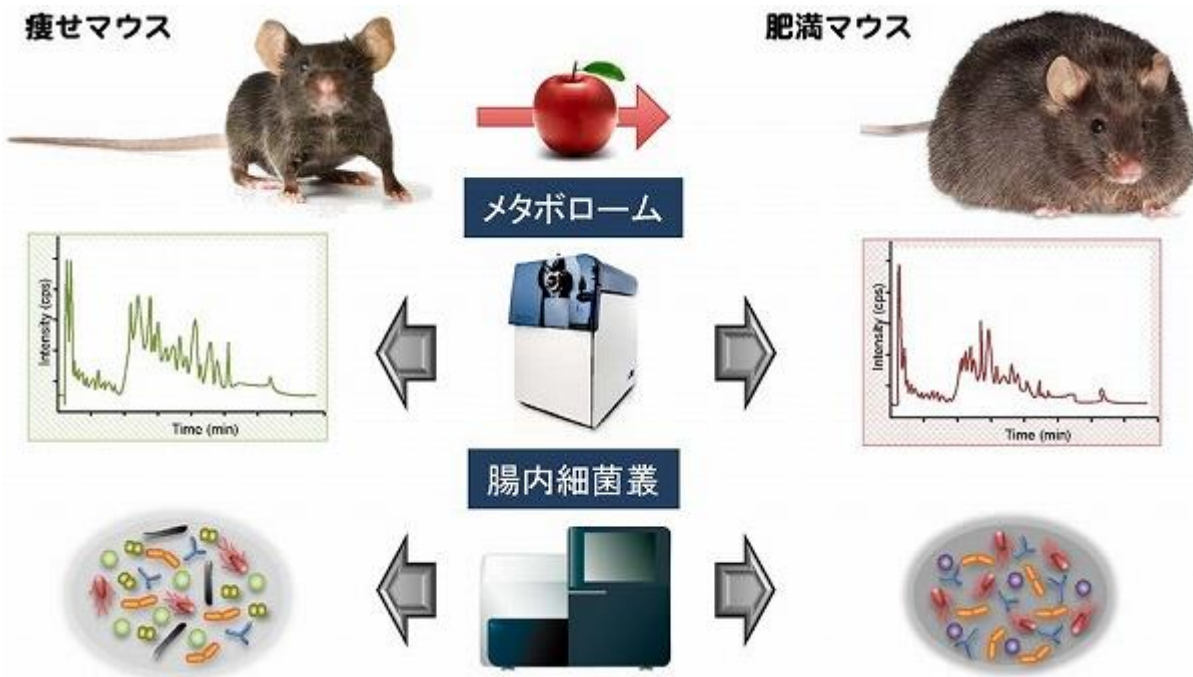
4.1 リンゴ由来のプロシアニジン類の機能評価と機能性表示食品の開発

～腸内環境に着目したリンゴの機能研究～

化学と生物 第55巻 第9号 p 631- 636 (2017)

庄司 俊彦 (農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門 生産・流通研究領域)

概要：リンゴの主要なポリフェノールであるプロシアニジン類はさまざまな生体調節機能が報告されているが、生体利用性は低く、作用機序には不明な点が残されている。近年、明らかになった腸内細菌などへの影響を介した生体調節機能への影響について解説する。また、リンゴ由来プロシアニジン類を関与成分とする『機能性表示食品』の開発について解説する。



出典：「化学と生物」ホームページ <https://katosei.jsbba.or.jp/index.php?aid=855>

日本農芸化学会の方は「化学と生物」ホームページにて全文をご覧くださいませ。

コメント：

ニッカウスキー株式会社では以前からリンゴの摘果の有効利用に注目しておられ、かなり早い時期からそのポリフェノール成分を研究されていました。すでに、動脈硬化、美白、育毛効果、生活習慣病予防などに効果があることが研究・発表されています。

今回のレポートでは、腸内環境への影響を新しく解説されています。

リンゴのポリフェノール（タンニン）はお茶のタンニンに比べて、分子の大きさが大きく、体内への吸収効率が低いことが報告されています。しかしながら、リンゴのポリフェノールは抗アレルギー作用、抗腫瘍活性、抗加齢作用などの研究で明らかな効果を示すことがすでに知られています。また、肥満糖尿病発症モデルマウスを使った実験では、経口糖負荷試験において血糖値上昇が顕著に抑制されました。ヒト介入試験でもリンゴ由来のポリフェノールを長期に摂取するとインスリン抵抗性の改善や血糖値の上昇抑制効果が示されました。

さらに、リンゴ由来のポリフェノールを低分子画分と高分子画分に分けて、高脂肪・高ショ糖食を連続摂取させた肥満マウスに与えて、それらの効果を調べられました。その結果、体内吸収率のいい低分子のみならず、高分子のポリフェノールでも有意に体重抑制効果が見られました。これらのポリフェノールは腸内細菌による分解や低分子化は受けていないことが確認されているので、腸内フローラに影響して、結果、生体調節機能に関与していると考えられ、研究がさらに進められています。腸管は「第二の脳」とも言われており、免疫や代謝、炎症などの宿主（この場合はヒト）の生体恒常性に大きく関与していると考えられています。

最後に、果実を含む農産物の「機能性表示食品」を増やすためには、ヒト介入試験による健康機能性に関する科学的実験結果を増やしていくことが重要だと、結んでおられます。

カキタンニンはリンゴタンニンと比較的似た化学構造を持っていますが、

もっとも分子サイズが大きいと思われます。現在では、高分子ポリフェノールの生理的効果は

- 1) 胃液や腸内細菌の作用により生じた分解物が体内に吸収され生理効果を起こす。
- 2) 腸管に表在するたんぱく質に結合して、そのたんぱく質の機能に影響して生理効果が出る。
- 3) 腸内フローラの変遷により、腸管の生理作用に影響して、生理的効果が出る。

などが考えられています。

どのような生理作用のメカニズムなのか今後の研究が待ち望まれます。

専門的にはなりますが、ご興味があれば、以下の文献も参考にしてください。

* 腸上皮細胞接着活性を有するセグメント細菌の生態学的性状と腸粘膜

免疫の活性化 ～腸粘膜接着細菌が腸機能を活性化する～

化学と生物 55巻1号(2017). 49~57頁.

「化学と生物」ホームページ <https://katosei.jsbba.or.jp/index.php?aid=904>

* プロバイオティクスの健康機能を媒介する循環血中のエクソソーム

～腸内細菌叢と宿主の新たなクロストークシステムか？～

化学と生物 56巻1号(2018). 5~6頁.和食のサイエンス—フードメタボロミクスによる展開

「化学と生物」ホームページ <https://katosei.jsbba.or.jp/index.php?aid=721>

日本農芸化学会会員の方は「化学と生物」ホームページにて全文をご覧ください。

5 資料紹介 : 「山城郷土資料館」柿渋関連資料

「山城郷土資料館」からご提供いただきました「柿渋・」冊子について第2号で前半部分をご紹介しましたが、引き続き、後半部分を掲載します。本研究会ホームページの会員専用エリアにて、柿渋に関する部分全文を公開開始しましたのでご覧ください。(全24ページ PDF形式)

山城郷土資料館 ホームページ <https://www.kyoto-be.ne.jp/yamasiro-m/>

柿渋カキタンニン研究会 ホームページ 会員専用エリア http://kakishibu.tannin.info/?page_id=54

甘柿・干し柿・柿渋

— 南山城の柿栽培と柿渋文化 —



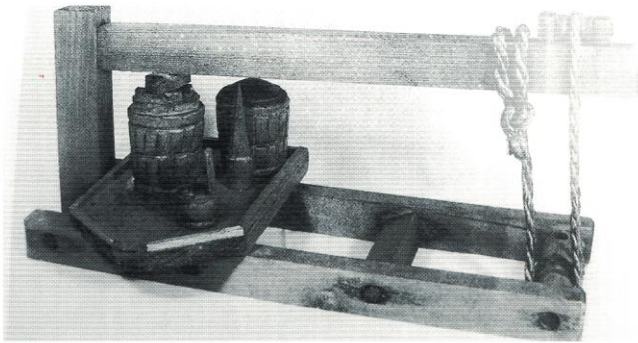
2009. 10

京都府立山城郷土資料館

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。



柿渋造り模型 10.3×32.3×14.5 木津川市三枅家旧蔵
 三枅家は明治からシブヤを営む。機械化する以前は模型のような道具で搾った。下の枠の右の棒で回転させてロープでてこを引っ張る。



カタテオケ 55.5×33.0 当館蔵
 圧搾して得た渋液を汲んで貯蔵桶に運ぶのに使った。



カゴ 36.7×43.7 当館蔵
 農家が持ってきた柿渋を搾汁まで入れておくのに使用した。



流込み桶 21.5×34.2 口 17.8 当館蔵
 口に長い管を付け、貯蔵桶から別の貯蔵桶に柿渋を送り込むのに使用した。



ジンドウ(45.5×43.0)・**押し蓋**(32.5×12.5)・**押し込み棒**(52.5×9.0)
 粉碎した柿渋を入れ、圧搾するとき使用。隙間から渋液が出てくる。



四斗樽 54.0×54.0 木津川市三枅家蔵
 柿渋を入れて送るときに使用したもの。

柿渋の力

○ シブガミ

紙に単純に柿渋を塗ったものをシブガミと呼びます。

和紙や新聞紙に柿渋を塗り、何枚かを重ねたものを座布団代わりとして用いたり、普段は板間の上に直接敷いて生活し、晴れの席にする場合には外して畳を敷くことがありました。

柿渋に防水効果があることから衣や合羽にも塗られていました。

籠の内側に和紙を貼り、外側に柿渋を塗り防虫効果を図った衣装籠も作られました。



シキガミ 幅76.0×長さ283.0 丹後郷土資料館蔵
綿打ちの時に下に敷き、その上に綿を広げ、弓で打った。

○ 製茶道具

機械化される前の製茶作業では、竹で編んだ籠や箕に和紙を貼り、その上に渋を塗ったものがよく使われました。おもに茶振り作業に使われるもので、渋を塗ることで、紙の毛羽立ちを押さえ茶のすべりを良くしました。



106.0×70.0

○ 和傘

戦後、洋傘が普及するまでは和傘が傘の主流でした。和傘は竹骨に和紙を貼って作られますが、貼るときに使う糊の粘着性を増すために柿渋が用いられました。渋で溶いた糊は紙と骨がよく接着し、剥がれ難く、紙も硬くしまります。



径 75.0 深さ9.0

○ 染色

・型紙

型染めに使う型紙にも柿渋が大きな役割を果たしています。

型紙の地紙は、和紙の目の方向を交互になるように重ねて、柿渋を用いて貼り合わせます。その後天日干しをして、さらに煙で1週間ほど燻じます。これを繰り返しておよそ1ヶ月ほどで完成します。

こうした時間と手間ひまをかけて、切り易い、丈夫で、水に強い型紙の地紙が完成します。



76.0×53.0

(上) ナガボテ 選別するときに茶葉を受ける
(中) マルボテ 茶振りのとき茶葉を広げるのに使用
(下) ミ 茶葉を飛ばして選別するのに使用
館蔵

渋柿を木槌で叩いて潰し、水に2～3日浸しておき、水が変色したところでザルで漉して一番渋をとります。そしてまた水に浸して1週間後に二番渋を採りました。渋は主屋や舟屋に埋めたシブツボに入れて蓋をして保存しました。

釣り糸には一番渋を、魚網には二番渋と使い分けていました。また、釣り糸が毛羽であったり、ベタ付き始めると渋を薄めて染めていました。渋の濃度によって釣り糸や魚網の強弱が変わり、漁獲高にも影響しました。



サバ1本釣り糸 40.3×30.0 京都府立丹後資料館蔵
いずれも綿糸に柿渋を塗っている。

○ 酒造

酒造にも多くの道具が使われますが、現在では多くが機械化され、木綿の酒袋はテトロン製に、桶もタンクへと自然素材のものが少なくなりました。

長年、木津川市山城町の酒造会社で酒造りをしている丹後杜氏によれば、毎年夏の土用の頃に2週間、杜氏と蔵人数人とで道具の手入れや渋の塗替えを行ったといいます。酒袋は渋に漬けて天日で干す作業を数度繰り返して染めていきました。桶には竹の枝を束ねた道具で渋を塗りました。渋を塗ることで、袋は丈夫になり、酒に木綿のにおいが付きにくくなり、桶などの道具は虫やかび、雑菌が付きにくくなります。



カキオケ 口径24.3×深24.3
蒸し米をすくい取るための桶



酒袋 36.6×79.5 館蔵
酒のもろみを入れて酒を搾るときに使用



ヒシャク 口径17.3×深さ15.0 柄長さ 31.3
もろみを汲むのに使用 府立丹後資料館蔵

展示品目録

柿 品種写真		京都府立大学大学院生命環境 科学研究科資源植物研究室
『雍州府志』	1	京都府立総合資料館
『農業全書』	1	岡田家
『広益国産考』	1	〃
『和漢三才図会』	1	〃
黒柿	2	(株)千本銘木商会
柿収穫カゴ	2	館蔵
カキボウチョウ	2	〃
カキヤ模型	1	宇治田原町藤井譲次氏製作
カゴ	1	館蔵
カタテオケ	1	〃
流込みオケ	1	〃
ジンドウ	1	〃
押し蓋	1	〃
押込み棒	1	〃
四斗樽	1	(株)三樹嘉七商会
シキガミ	1	京都府立丹後郷土資料館
整理籠	1	〃
ナガボテ	1	〃
マルボテ	1	〃
ミ	1	〃
糊筒	3	館蔵
漆漉し紙	2	〃
サバ1本釣糸	1	京都府立丹後郷土資料館
コノシロ刺し網	1	〃
テグリアミ	1	〃
カキオケ	1	〃
ヒシャク	1	〃
酒袋	1	館蔵

参考文献

- ・『延喜式』 新訂増補国史大系 巻32
1981 吉川弘文館
- ・『農業全書』 日本農業全集 1
1979 農山漁村文化協会
- ・『広益国産考』 日本農業全集16
1979 農山漁村文化協会
- ・今井敬順『柿の民俗誌』 1990 現代創造社
- ・今井敬順『柿渋』もの与人間の文化史116
2003 法政大学出版局

- ・『東院庭園地区の調査』
2003 奈良文化財研究所学報第69冊
- ・『京都の園芸要鑑』 1909 京都府
- ・『京都府誌』(大正4) 1974復刻 名著出版
- ・『京都府相楽郡誌』(大正9) 1972復刻 名著出版
- ・『京都府統計史料集』2 1970 京都府
- ・『果樹全書 カキ・キウイ』1985 農山漁村文化協会
- ・『京都府の近代和風建築』2008 京都府教育委員会
- ・企画展図録『柿渋の力』 1997 当館
- ・『宇治田原の古老柿作り』 2008
京都府ふるさと文化再興事業推進実行委員会

凡 例

- 1 本図録は平成21年(2008)10月24日から12月6日まで開催する特別展「甘柿・干し柿・柿渋一南山城の柿栽培と柿渋文化一」の図録です。
- 2 収録した写真は、当館撮影のもののほか、木津川市教育委員会、木津川市鹿背山区、本願寺(西)から、図版はよろずでざいんから提供を受けました。
- 3 調査にあたっては、次の方々及び機関から御指導と御協力をいただきました(敬称略)。
記して謝意を表します。
生田幸広、石田義次、今井敬順、岩井照芳、岩本将稔、岡本公秀、角野文雄、後藤弘、芝野康之、曾我稔泰、寺田昌道、武市通治、豊田浩嗣、中川典子、中川未子、永田茂嗣、東川公三、古瀬誠三、本杉日野、波部健、林弘、原田三壽、樋口隆久、並河秀行、三樹武男、三樹嘉嗣、森口邦彦、行広茂、横出洋二、吉村幸一、宇治田原町、宇治田原町教育委員会、木津川市教育委員会、京都大学薬学部付属図書室、京都府農林水産部山城北・南農業改良センター、京都府立総合資料館、京都府立大学大学院生命環境科学研究科資源植物研究室、京都府立大学生命環境学部附属農場、京都府立丹後郷土資料館、鹿背山柿出荷組合、亀岡市教育委員会、千本銘木商会、奈良県農業総合センター果樹振興センター、本巢市、安井奎工務店、山城写真クラブ、よろずでざいん。
- 4 本図録の編集、執筆は資料課福田敏朗が担当しました。

6 研究会の初夢 ??? ! ! ! !

今年、20XX年の元旦、賛助会員が50社を超えました。おかげで活動資金が潤沢になり、事務所の開設や常勤の事務職員2名を雇用できるようになりました。E-journalも専門家に委託して年に4回発行できるメドが立ちました。ホームページに加えて資料や説明文の英文併記も実施して、さらなる国際的研究会を目指します。同時に、柿渋の新規用途開発に関する基礎研究を大学に委託する予定です。また、正会員は日本全国から参加があり、ついに100名となり、SNS（交流ネットワーク）を通じて柿渋の製造と利用に関して会員間で常時自由に話し合いができるようになりました。一年に一度『全国柿渋製品コンテスト』を行い、日本中の個人や会社により柿渋製品（生活化成品、民芸・工芸品、アート作品、工業製品）などを撮影した写真で応募していただき、一次選考後展示して、一般市民の投票により、最優秀賞などを選び、表彰するイベントを開催しております。このことにより一般社会での一層柿渋の認知度がアップするとともに柿渋の利用技術の交流・発展が期待できます。昨年は250件の応募がありました。

そのような努力の甲斐があって、多くの分野でこの魅力ある天然素材である柿渋（カキタンニン）が利用されて、日本での柿渋製品の販売総額がついに35億を超えましたというニュースを年末に聞きました。そして、柿渋の需要が大幅に拡大したために、急ピッチで原料柿の生産用農地が整備されました。苗の確保も養液栽培技術が確立されたために順調に供給できるようになりました。今年年内に植樹できる苗木で、近い将来、4,000トンの柿渋が生産できることが期待できます。何とか柿渋原料柿の年間総量が3万トンを超えることを願っております。

それらの事業の発展を背景に、かつての日本三大柿渋産地である広島、岐阜、京都を中心に、福島、長野、新潟、鳥取などの正会員を中心に「柿渋サミット」を秋に開催して、一堂に会して意見交換・技術交流をする予定です。

地元、けいはんな地域では、町おこしのために「渋祭り」を一年に1回開催して、一般市民に「柿渋」を一層知ってもらう努力を続けます。今までの五味に渋みを加えた六味を楽しむ「お祭り」、世界の「渋い」ものを楽しみ、新しい渋み調味剤を楽しむお祭りです。昨年の祭りには、5万人が参加しました。

加えて、京奈和地域に柿渋の常設展示会場として、「柿渋村もしくは柿渋の里」を来年の春に開設します。つまり、柿渋の歴史や文化を学び・体験できる場所、柿渋の製造や利用技術の伝承および体験できる場所、新規用途開発を研究する場所、各種の柿渋製品の販売などを行う場所、国内外の観光客が楽しめる場所などがある複合施設をコアとした村あるいは里を開設します。外国の観光会社（YOU!, YOU! TOU1）から多数問い合わせがきております。

フランス、パリで開催の「ジャポニスム」関連のイベントに参加して、柿渋製品および文化を展示、宣伝することを依頼されました。明日からパリに一週間行ってきます。滞在中ボルドーの一番渋いワインにはどんな食べ物が合うか研究してきます。もちろん、エミレーツ航空のファーストクラスで渡航して、パリのミシュラン三ツ星の一流レストランで食します、それでは行ってきま〜す。



〜ここで、トイレに行きたくなって、目が覚めました。〜

皆様、今年もよろしくお願い申し上げます。 文責 松尾

柿渋ニュースへの投稿のお願い

会員の皆様、E-ジャーナルに積極的な御投稿をお願いします。柿や柿渋に関する、本研究会の活動に関係することであればどんな原稿でも受け付けます。研究会の活動に関するアドバイスやご意見でも、各種の技術的な資料や文献でも、エッセイや詩、俳句でも結構です。研究会のメールアドレス kaki@tannin.info までお願いいたします。

将来的には、年4回の季節ごとの配信を目指しておりますので今後多くの原稿・資料を必要としております。

よろしくお願い申し上げます。

SRAKK News - Kakishibu - 柿渋ニュース

2018年1月 Vol. 3 & 4

<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