

日吉大社自然観察倶楽部通信

No.1

日吉大社で柿渋を作ろう

H22年9月26日

秋晴れの中、11名の参加者と共に柿渋作りを行いました。

まず、須原さんから神社と柿渋の関わりについて説明がありました。それによると、もともと柿は僧侶の干し柿が全国に広まったものであり、昔は坂本にも柿渋屋があったそうです。柿渋の需要が減ったため、今は坂本に柿渋屋はありませんが、京都には残っているようです。また柿渋は、今でも日吉大社内のこけら葺きに防腐剤として塗られているようです。(西受付横の走井元三大師堂など)

次に場所を移動して、西本宮前の豆柿を取りました。豆柿は、栽培されている普通の柿より小さく、4分の1ほどの大きさです。切ってみると、種がびっしりという印象です。柿渋を作るのに適した品種で、信濃の国(今の長野県)で多く栽培されていたことから、シナノガキという別名もあります。

この豆柿に平核無(ヒラタネナシ)とアオソという渋柿を加えた後、辻田先生から柿の説明がありました。あまりなじみはありませんが、柿には雄花と雌花があり、6月頃花を咲かせています。品種により、甘柿と渋柿・丸い柿や四角い柿・オレンジ色の柿や黒っぽい色の柿もあるようです。



豆柿 (マメガキ)



②柿を細かくしているところ

さて、ここからはいよいよ柿渋作りです。簡単に言うと、

- ① へタを取り、4分の1に切る
- ② 細かく砕く
- ③ 蓋をして2~3週間寝かす
- ④ 布でこす
- ⑤ 1年寝かす という工程です。

①ヘタを取り、4分の1に切る工程では、参加者の方々の見事な包丁さばきで、山のような柿が見る見るうちに粉々になっていきました。

②細かく砕く工程では、最初は石臼と杵で餅つきの様にやっていたのですが、そのうちにさまざまなアイデアが出てきました。長い棒でつぶすチーム・石でつぶすチームなどです。結果から言うと、一度にたくさんつぶすよりも、少しずつ何回かに分けてつぶす方が効率が良かったです。

③は事前準備でやっていただき、

④布でこす工程では、蓋を取ったとたんに先客の姿が見えました。樹液を吸う蝶のサトキマダラヒカゲやクワガタムシです。どうやら柿渋の味見をしていたようです。布でこすと、黄土色の液体が灰色になりました。これをペットボトルに分けてもらい、参加者の家で冷暗所に保存してもらいます。いつごろ茶色い液体に変わるか楽しみです。

最後に、柿渋を使った作品作りをしました。和紙で作った折り紙に柿渋を塗り重ねることで、茶色が濃く、丈夫になります。茶色の折り鶴・つこのう箱・升・メダルなどが出来上がりました。乾くのを待っている間、柿の葉で作ったお茶をいただきました。前回（5月30日 お茶会）と同じ製法の釜炒り茶で、クセのない味で飲みやすく、かすかに甘いお茶でした。



③ 2、3週間寝かせた柿渋



④ 柿渋の原液



参加者は、大鍋さん・岡田さん・片岡さん・佐方さん・中川さん・丸山さん・三木さん、そしてスタッフの辻田・須原・田中でした。