

二つの柿

神奈川県藤沢市立長後小学校 六年

田原 桜

私の家では秋になり、肌寒くなると、毎年二種類の柿が届きます。福岡県の父の実家からのものと、山形県の母の実家からのものです。福岡県の父の实家からの柿は「富有柿」という柿で、大きくて丸く、種があるあまがきです。それに比べ、山形県の母の実家からの柿は、「平核無柿」というもので、山形県では「庄内柿」とよばれているそうです。形は、四角く平べったい形で、種が無いしぶがきです。とてもそのままでは、食べられません。一度小さい頃に、知らずに口に入れてしまったときは、渋くて口の中がしびれたようになってしまったのを、今でも覚えています。その渋みをぬくために母の実家では、皮をむき、縄につるし天日干しにしたり、へたにしょうちゅうをつけ、ビニール袋などに入れ密ぺいし、日の当たらないすずしい所に、十日から二週間ほど置いておくそうです。すると、あの強れつな渋みはぬけ、おどろくほどあまくなります。昔から伝わる知恵だそうです。他にも、調べてみると、柿のへたや葉は生薬に用いられたり、奈良県や、和歌山県、石川県などでは、殺菌作用のある柿の葉を、お寿司に巻いた「柿の葉寿司」に用いられたりするそうです。

いつも何げなく食べていた柿ですが、古くから俳句の季語に使われるほど親しまれ、知恵や工夫により大切にされおいしく食べられてきた物なんだと考えさせられました。

これからは、何も知らなく食べていた頃よりもいっそう、おいしく柿を食べられそうです。