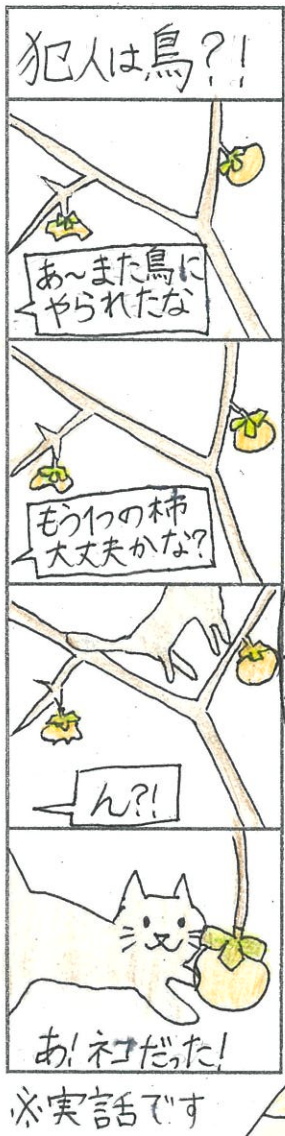


柿克服できるか?! 新聞

発効日 12月21日
 発行者 石川葵

祖父母の家では様々な果物を作っている。私はその中でも柿が苦手だ。柿について調べ克服につなげたい。



『カヤキ』の略、葉が特に赤いと日赤黄(カキ)色の原料にするから

歴史

柿の原生地は、中国の長江流域、朝鮮半島の一部、日本には、奈良時代に仏教を介して中国から渡来したと考えられている。鎌倉時代から栽培され始め、明治時代から農産物として普及した。明治末から昭和初期、農商務省により、全国各地の柿が1000種ほどに分類・整理された。柿は日本の歴史や伝統文化と共に日本人に愛されてきた。

代表的な種類

<富有柿> 最も多く作られている甘柿
 <次郎> 富有に次いで多く作られている甘柿
 <宇核無> タネのない渋柿最も多く作られている
 <蜂屋> 代表的な渋柿
 <西村早生柿> 不完全甘柿
 <筆柿> 不完全甘柿 → 愛知県幸田町が有名

学名

ディオスコリア・カキ
 意味: 神が送られた植物

効用

『柿が赤くなると医者か青くなる』
 ↳ 柿には優れた薬効あり

- ① 二日酔いを治す(渋味成分タンニン)
- ② 血圧を下げる。(葉茶)
- ③ カゼを引きにくくする。(V.Cはミカンの2倍)
- ④ しゃくり止め(柿のへた)
- ⑤ 便秘を改善

文学

柿(へ)は鐘が鳴るなり法隆寺
 正岡子規
 理古りて柿の木持たぬ家もなき
 水尾忠信

家族・親族にアンケート(31人)

Q あなたは柿が好き? 嫌い? その理由を教えてください。

A 好き(20人) 約64.5%

- * 歯ごたえのシャリシャリ感
- * 熟れて甘くなるところ
- * サラダに入れるとおいしい
- * 種のまわりのツルンとしたところ
- * スイーツにすると食べやすい
- * シャベットにするとおいしい
- * 柿の固さによっては好きから嫌いになるとの声多数あり。

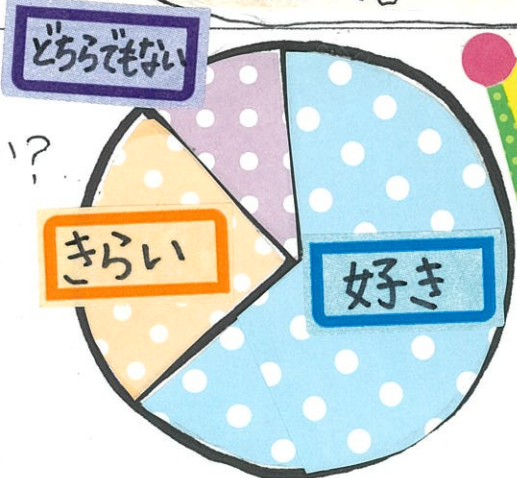
A きらい(7人) 約22.6%

- * 食感がいやだ
- * 歯ざわりが苦手
- * 変わった匂いがする
- * スルッとしたところ
- * 後味が悪い
- * 甘さがかくどい
- * 渋みがある

A どちらでもない(4人) 約13%

* あれは"食べるか買わない"

編集後記
 私の周りには果物があふれている。でも、どうしても柿が苦手な敬遠していた。祖父母が大切に育ててくれている柿をどうしても克服したいと今回取り組んだ。結果前よりも柿にけん悪感は無くなった。とても優秀な果物であることを知ったし、スイーツにすると、少し食べれたから。またまた研究して、苦手な柿を、好きな果物にしていきたいと思う。



きれいな理由の食感・歯ざわり、匂いを消すような料理であり、かつ好きな理由にあるスイーツにして柿を克服してみよう!

Let's Cooking

柿プリン

材料 柿、牛乳、れん乳
 作り方



柿をミキサーにかけ、ピューレ状にする。ピューレの半量の牛乳を入れ、れん乳を好みの量入れる。冷蔵庫で冷し固める。

感想



柿が苦手な私を含め、計4人に試食してもらった。4人中3人はこれなら食べられるという。でも1人は、やはり柿本来の渋さがあると、一ロクしか食べなかった。私も食べられたが半分くらいで味にあきた。他のスイーツでリベンジしたい。

柿の豆知識

<柿の選び方>



<柿の保存方法>

ポリ袋に入れて野菜室で保存すれば1週間もつ。常温だと2日程でやわらかくなる。やわらかすぎた柿は冷凍し、シャーベットにしてもおいしく食べられ、子どもにも人気がある。日持ちさせるポイントは、へたを程よくぬれた状態にすること。