

便利さの中で守りたい干し柿の文化

京都府城陽市立久津川小学校 六年 狩野 実咲

秋から冬にかけて、農家の軒下にオレンジ色の柿が、ずらりと並んでつるされている光景を目にします。私は、干し柿を作ったことはありませんが、その光景を見るたびに、強い不思議さを感じてきました。生では渋くて食べられない柿が、なぜ甘い干し柿になるのだろうかと思っただけです。

干し柿の歴史はとても古く、奈良時代や平安時代には、すでに作られていたと言われています。昔の人は、秋にたくさんとれる柿を冬まで保存するために、皮をむいて太陽と風に当てる方法を考え出しました。冷蔵庫がなかった時代に、自然の力を利用して食べ物を長持ちさせる知恵には、とてもおどろかされます。戦国時代には、干し柿は武士の保存食として使われました。軽くて持ち運びやすく、少し食べるだけで元気が出る干し柿は、命を守る大切な食べ物だったそうです。江戸時代になると、干し柿は庶民にも広まり、人々のくらしの中に深く根づいていきました。このことから、干し柿は時代をこえて人々を支えてきた果物だと思いました。

また、干し柿には食物せんいが多く、おなかの調子を整えたり、ビタミンによつて体を元気にしたりする効果もあります。昔の人が干し柿を作った理由には、おいしさだけでなく、家族の健康を思う気持ちもあったのではないかと想像しました。

渋柿は、そのままでは口がしびれるほど苦いですが、干すことで水分がぬけ、甘みが中にぎゅっと集まります。この変化は、時間をかければ物事は良い方向に変わることもある、ということを教えてくれているように感じました。干し柿は、自然の力と人の知恵、そして、人の思いが合わさって生まれた、日本の大切な食文化だと、私は強く感じました。このような文化を大切にし、継承していきたいと思います。