



研究報告
【博物館学】

『柿渋』づくりによる地域資源の再発見と活用 －柿渋プロジェクト－

伊達市噴火湾文化研究所学芸員
青野友哉

1. 「柿渋」ってなに？

柿渋とは、柿の果汁を発酵させた液体のことです。防水・防虫効果があることから、木造住宅の外壁塗料や、衣類などの染料、さらには生活道具などの接着剤として用いられていました。柿渋の歴史は古く、平安時代から作られており、今でも、竹籠と和紙からなる工芸品「一閑張り」などに使われています。

最近では、シックハウス対策として天然塗料の柿渋を内装材として使用したり、柿渋塗りの和紙をランプシェードにするなどオシャレなインテリアとして活用されています。さらには防臭効果に着目した「柿渋石鹼」は加齢臭を気にする中高年に入気となり、大ヒット商品になりました。

ここでは、伊達市のシンボルである柿を活かした取り組みについて紹介します。

2. 伊達市と柿の木

亜熱帯性の植物である柿の木は、本来北海道には自生しません。現在、道内では、北海道大学植物園などでみられますぐ、庭木や街路樹として生えているのは伊達市だけです。では、伊達市における柿の木の歴史をたどってみましょう。

現在、市役所前通り商店街に街路樹としてある柿の木は、平成6年に当時の西胆振農業センターで育てた苗木を植樹したもので、今では「あいあい柿まつり」といったイベントが開催されて地域に愛される存在になっています。この頃、苗木を一般市民に配布したことから、自宅の庭に柿の木を植えた方もいるようです。

この植樹以前には、柿の木は伊達市役所と伊達市開拓記念館、水車アヤメ川公園、国道37号線と市役所通りの交差点、清住・弄月・稀府の農家住宅に

ある程度だったといいます（松田1994）。

伊達市は仙台藩一門亘理伊達家主従が移住した歴史があります。移住を主導した伊達邦成公



写真1 伊達市役所前通り商店街の柿の木



写真2 柿渋プロジェクトのポスター

は、西洋農具の導入による近代農業を実践するとともに、邸宅の敷地を苗圃として食用や産業と結び付く樹木の育成を試みました（伊達町1949）。

例えば、明治8年以降には、開拓使が配布する林檎・梨・桃・杏・李・梅・サクランボ・ブドウなどの果樹や、養蚕用の桑の苗木により、これらの実験的栽培が行われます。

ところが、この明治初期の段階では「柿の木」についての記述は見当たりません。管見で最も古いものは、伊達町史編纂にあたり果樹の現状を調べた昭和23年の記録に、「柿34本、収穫高68貫、価格13,600円」と記されています（伊達町1949）。もちろん、これ以前からある可能性は高いのですが、今のところ初めて移植された時期は明らかではないのです。

とはいっても、お雇い外国人の指導を受けた開拓使は主に外国産品種の奨励を継続していることから、柿の木は亘理ゆかりの移住者が独自に本州から持ち込んだものと考えられるのです。

この柿はもちろん食用としてもできますが、む



写真3 浅見醸造店の「絞り袋」。
所蔵：伊達市噴火湾文化研究所

33年に増岡重平が始めた醤油醸造及び、明治34年に浅見為三郎が始めた味噌醸造に用いた絞り袋の塗料として、自家製の柿渋が使われた可能性も十分考えられるのです(写真3)。

3. 柿渋プロジェクト始動

このように伊達市の柿は移住の歴史を背景とした、この地ならではの資源だといえます。これまで地元の商店街が知恵を絞り、柿を用いたイベントも行われてきました。これに加え、最近全国的に注目される「柿渋」とその加工品を開発することで、地域をより豊かにできる芽があると考え、市役所通り商店街振興組

しろ郷里の亘理を懐かしみ、風景を再現する意図があつたのかもしれません。さらに、これは今後検証する必要がありますが、柿渋として日常生活のあらゆる場面で利用していた可能性があります。

例えば、明治25年建築の市有形文化財迎賓館の外壁塗料や、明治

合（小野勝多理事長）の主催、かけはしの会の協力で、柿渋プロジェクトが始動しました。

これは多くの市民や企業が参加して柿渋づくりと新たな商品開発を目指したものです。

プロジェクトの実施にあたっては、別件で伊達市を訪れた文化庁の岡部幹彦主任調査官からのアドバイスがありました。岡部氏は、柿は伊達オリジナルのまちおこしとして良い素材であることや、柿渋はいろいろな用途に使って非常に可能性が大きいことなどを教えてくれました。

また、時を同じくして菊谷秀吉伊達市長も徳島県上勝町の「葉っぱビジネス」による経済効果と高齢者の生きがいづくりを良い参考例に、伊達でもできることを考える必要があると、シンポジウムで発言していました。

仮に、地元の建築業者などが柿渋を使用することで需要が高まれば、柿の実を集めて換金するシステムも作ることができます。ひょっとすると、高齢者の健康づくりとお小遣い稼ぎの両方が可能になるかもしれません。

4. 柿渋の作り方

プロジェクトの第一段として、柿渋づくりの実験を2011年10月10日に、市役所前広場で行いました。当日は約50人の市民が参加し、商店街の皆さんのが着る柿色の半纏も鮮やかに、とても盛況でした。

柿渋の作り方はいたって簡単です(写真4)。まず、



50人で20分ほど作業すると、100kgほどの柿の実が集まった。



柿は「へた」を取り除き、小さく切る。



ミキサーで碎き、甕に入れる。



一週間後、甘い香りが漂い、発酵が進んでいることがわかる。



絞りたての柿渋。使った手ぬぐいは日に当ると変色し、すでに薄茶色に染まっていた。



6ヶ月熟成させた柿渋。表面はカビが膜をはり、天然の落とし蓋の役割をしている

写真4 柿渋の作り方



柿を青いうちに採ります。この日は約100kgの柿を枝から直に採りました。次に、包丁でへたを取り、実を4等分に切れます。これをミキサーで細かくし、甕に入れるまでがこの日の作業です。

碎いた柿は、伊達市噴火湾文化研究所に持ち帰り、一週間ほど発酵させました。その後、発酵した柿の汁を手ぬぐいなどで絞り、これを一年間ほど熟成させると完成です。用途によってはさらに寝かせて粘性を出す必要があります。

絞りかすは水を加えて一週間発酵させ、二番汁とします。今回は一番汁と二番汁併せて約30ℓの絞り汁ができました。

イベント当日は、自分で作ったものを持って帰りたいという方もいたため、発酵前に絞った「柿ジュース」をペットボトルに入れてお持ち帰りしていただきました。この時の注意点として、発酵により容器が膨れるため蓋を半開きにしておくこと、多少臭いがあり、虫も寄ってくる可能性があるので物置などに置くことを伝えました。

なお、柿渋に使う柿はタンニンを多く含む青い柿である必要があります。地面に落ちた柿を使うときは硬いものを選ぶとよいでしょう。また、冷蔵庫で保存して、数がたまつてから作ることも可能です。この場合、一週間以上経つと色は青いままでが、渋さ（タンニン）がなくなるため、一週間以内に作るのが良いかと思います。

5. 活かし方を皆で考えましょう！

柿渋プロジェクトは、柿渋づくりをするだけではなく、新たな使い方を考えるのも目的です。伝統的なものも良いのですが、現代的にアレンジする方法もあります。最近ではデニム生地を柿渋で染めた「柿渋デニム」や、麻を柿渋で染めたランチョンマットなども売られています。伊達市の名産である藍染とセットで売り出すこともできるでしょう。

また、木材に塗ることで強度が増すことから、風

雨に強い表札づくりや、古民家から取り出した「古材」を再利用する際に、柿渋を含浸させて強度を高めることもできるでしょう。

使い方はアイディ

ア次第ですので、興

味をお持ちの方や企業の方は秋に行う「柿渋アイディアミーティング」にご参加ください。出来上がった柿渋を手に取りながら、柿渋の可能性について探ってみたいと思います。



6. 地域資源を活かすということ

伊達市噴火湾文化研究所は、地域が持っている資源を現代に活かすための方法を考え、それを市民とともに実践することが業務の一つです。文化財や絵画を保存することも大切ですが、これらを現代の社会に役立たせることこそ重要です。そして、今回の「柿」の活用を考える取り組みは、「心も財布も」豊かになる仕組みを模索する中で、地域特有の歴史と文化を再認識する機会となっている点に意味があると考えます。

地域の宝をみつめ、資源として活用することはまちづくりやまちおこしの基本です。さらに、歴史的な背景を後ろ盾にすることで、新商品であっても価値や信頼性を高める効果を持ち、ブランド化を可能にするのです。

ぜひとも、多くの皆さんに素晴らしいアイディアを出してもらえることを期待しています。それを考える時間はまだまだたっぷりあります。なぜなら、「桃栗三年、柿八年、柚子の阿呆は十三年」というように、道内の他の市町村が真似したくても、八年間は柿の実はならないのですから…。

【謝辞】

柿渋プロジェクトの実施にあたり、下記の皆さんからご助言とご協力をいただきました。末筆ですがお名前を記してお礼とさせていただきます。
(敬称略・五十音順)

会田朋生・太田和實・岡部幹彦・小野勝多・堅田 進・
佐藤靖明・菅 俊二・高梨清一・寺島 徹

【参考文献】

- 伊達町編, 1949『伊達町史』pp.267-268,p.559
- 渡辺 茂編, 1972『新稿伊達町史』pp.146-152
- 松田 寛, 1994『第一編第三章第二節伊達市の樹木』
伊達市史編さん委員会編『伊達市史』pp.63-89