



# 好奇心旺盛なスタッフがめぐる! 柿渋づくり130年 (株)三樹嘉七商店さん “ふたたび地元木津の地で天王柿を育てたい♪”



「柿しぶ」という言葉に真っ先に浮かぶのは「防腐剤?」という漠然としたイメージしか浮かばない私。みなさんは「柿しぶ」のことをどれくらいご存知なのでしょう。

木津川市木津町宮ノ内にある、明治5年創業の「柿しぶ」の老舗、三樹嘉七商店を訪ねました。

江戸時代から渋味成分のタンニンを多く含む天王柿を原料とした柿しぶの生産拠点だった山城地方。渋うちわの染料や番傘を補強する塗料などとして天然原料の持ち味を発揮していた時代から、戦後の石油化学製品の台頭で需要が激減するという厳しい時代を経て、いま、自然回帰志向で再びその価値が見直されています。

清酒や調味料のあの透明感は、清澄剤や除たんぱく剤として柿しぶが利用されている。また、渋味成分のタンニンはポリフェノールの一種で動脈硬化の予防効果もあり、植物界では最強のもの。いつかこの柿しぶを食用にも生かしたいとの思いから1983年、ついに無臭の食用柿しぶを開発した。さらに、タンニンを有効成分とした消臭剤も全国で初めて開発し(1992年特許)、これまでの柿しぶの用途範囲をひろげてきた。

2000年には、生ごみの臭いを中和・除去する消臭剤も開発され、環境保全とスクラムを組むかのように柿しぶの類稀な特性は輝き続けています。

柿しぶ生産の繁忙期は、青い小さな実をつけた柿のなる8月下旬から9月一杯。早速、忙しい工場へご案内頂きました。



●契約栽培で生産された天王柿

9月13日(日)午前8時すぎ、工場は柿しぶ搾汁機械の稼動とともに早くから忙しく働く人の姿がありました。

原料となる「天王柿」が契約栽培地から届いたばかり。トラックには可愛いゴルフボール大の小粒の柿が色とりどりのケースに満杯です。8月の中旬から9月の残暑厳しい季節を柿しぶ搾りで忙しく過ごします。

数えきれないくらいのケースにいっぱい天王柿。次々に洗浄口へ運ばれていき、ゴロゴロと音を立てながら、搾汁行程の始まりです。

①「洗浄」・・・勢いよく噴射される水にすっかりきれいになった柿は、②「破碎」・・・ベルトコンベアで破碎機へ運ばれ ③「搾汁」・・・まもなく大きな第一搾汁機からは、黄緑色の柿の果汁が出てきました。さらに第二搾汁機で搾られて搾汁最終工程の④「搾り粕除去」と「搾汁ろ過」・・・こうして搾られた果汁は、⑤「発酵」段階を迎え、大きなタンクでゆっくりと時間をかけられ熟成し、ようやく「柿しぶ」が誕生します。



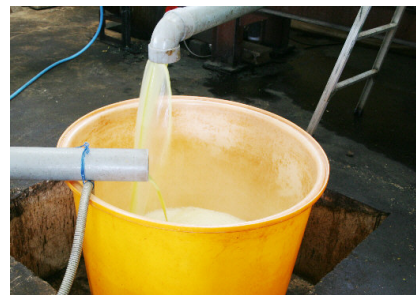
●原料の天王柿の搬入



●洗浄から破碎へ



●搾汁



●勢いよく搾り出された柿果汁



●搾り粕の排出

「契約栽培地へ苗木を送り、生産していただいて20年という節目も迎えました。原料の調達にはいつも神経を使いますが、いつ

「いつの日か再び地元木津の地で、柿しぶの原料となる天王柿を育ててみたいものですね」と時代を担う若い世代に、「柿しぶづくり」の魅力と地産の魅力を話していただいた三樹武男さん。その間、忙しく製造作業に携わっておられた四代目の嘉嗣さんは、「酒類の清澄剤として柿しぶは欠かせないのですが、様々な効用を活かしながら、今後も柿しぶづくりを通して、少しずつでも魅力をお伝えすることができればいいと思っています」と、にこやかに話していただきました。

今回、柿しぶ生産の現場を見せて頂き、自然素材の秘めたる効能の大きさを学びました。また貴重な伝統産業が今に脈々と継承されている姿に、地場産業が織りなす豊かな自然の景観保全にも明るい展望が垣間見れたようでうれしく思いました。

ps. 山城町上粕にある「ふるさとミュージアム山城」にて、南山城の柿栽培と柿渋文化に関する秋の特別展があります。ぜひこちらへもお出かけください♪

## hot news

ふるさとミュージアム山城・特別展  
**「甘柿・干柿・柿渋」**  
～南山城の柿栽培と柿渋文化～  
平成21年10月24日(土)～  
12月6日(日)  
京都府立山城郷土資料館  
木津川市山城町上粕千両岩  
(問)0774-86-5199

## present

＜ご応募はオモテ面より＞  
**柿しぶエキス・柿の精**  
＜顆粒＞1g×30袋入り 定価3,150円  
**3名様にプレゼント♪**

創業明治5年 柿しぶ  
**株式会社三樹嘉七商店**

木津川市木津町宮ノ内9  
TEL.0774-72-0216  
FAX.0774-72-4528

<http://www.mimasu.net/>

## ASA木津のまかない料理♪

ASAスタッフ 柳瀬



秋♪ 旬のナスを使って・・・  
大人も子供も大好き!!

### “なすチップス”

①なすを3mm位の厚さに輪切りにして、水でアクを抜きます。  
(約10分、水に浸しておく)

②水分を出来るだけ取って(しぼって)、くずれた輪切りのナスをもとのカタチに整えます。

③塩・こしょうをして片栗粉をからませ、油でカラッと揚げて出来上がり♪



横井

これは美味しそうですね! ビールのあつみや3時のおやつにちよつとつまんで、リラックスタイム。ぜひ、お試しくださいな。

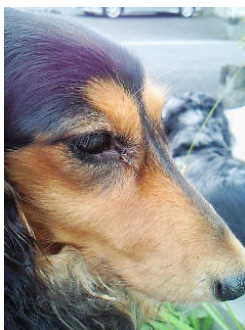


逸見

## ASA-NEWS 第3回 ごいっしょにスケッチ

9月26日(土)、「ごいっしょにスケッチ」は、いまも営々と続く茶業の街、上粕茶問屋ストリートに出かけました。広い間口のお店、歴史を偲ばせる雨樋の緑青、青空に白壁の蔵が建ち並ぶ街並みが素敵でした。

路地の複雑な佇まいに魅せられ約120分。少し暑い日でしたが、テッサンから着彩まで楽しくスケッチ。秋のひとつ、お付き合い頂きましてありがとうございました。(竹居)



## お散歩で●会いましょう!

愛犬のラッキーちゃん。いつも元気に走り回っていますが、きょうはちょっとおすまし顔。

精華町桜ヶ丘/佐々木さま



木本