柿の加工が始まりました！（Vol.12 令和６年11月）

南信農業試験場では、南信州地域の冬の風物詩でもある柿の加工が始まっています。

柿の果実には「タンニン」と呼ばれる渋み成分が含まれており、果実が未熟な時期は水によく溶ける性質があるため、口に入れるとタンニンが溶けて渋く感じます。甘柿と渋柿の違いは、甘柿は完熟するとタンニンが不溶可して渋みを感じなくなりますが、渋柿は完熟しても水溶性のまま変化しないため、渋味が残ります。そのため、渋柿は干して乾燥させる過程でタンニンが不溶化することにより渋みを感じなくなり、甘みが溢れる食品に仕上がります。

干し柿作りは追熟、選果、はく皮、連作り、硫黄くん蒸、乾燥、取り込み、粉だしに整形と、非常に手間ひまがかかる作業となります。試験場では、はく皮作業の自動化に向けたロボットの評価や、産地で問題となっている条紋（黒色のしわ）の原因究明とその対策などに取り組んでいます。

試験場で仕上げた「干し柿」は、来年の秋に開催する試験場一般公開で試食できます。ぜひ、味わいにいらしてください！

自動柿むき機によるはく皮

干し柿の連作り