

山形県庄内地方におけるカキの在来品種の分布と利用に関する調査*

平 智・大川久美子・池田香織
山形大学農学部生物生産学科農業生産学講座
(平成14年9月2日受理)

Distribution and Utilization of Local Varieties
of Persimmon in the Shonai District
of Yamagata Prefecture

Satoshi TAIRA, Kumiko OHKAWA and Kaori IKEDA
Section of Agricultural Production, Department of Bioproduction, Faculty of Agriculture,
Yamagata University, Tsuruoka 997-8555, Japan
(Received September 2, 2002)

SUMMARY

We gathered informations on the distribution and utilization of local varieties of persimmon in the Shonai district of Yamagata Prefecture by reviewing related literature and conducting a verbal survey over the district. From 34 reports written in and after the Edo period, we obtained information on the origins and methods for utilizing 30 varieties of persimmon in that district. We used persimmons for production of dried fruit, confectionaries, and kaki-shibu (fermented persimmon tannins) as well as other products at that time. From verbal survey to 287 people, the informations on 62 varieties (40 astringent, 17 nonastringent, and 5 astringency-unknown persimmons) were obtained. Only 35 (24 astringent and 11 nonastringent persimmons) of those varieties seemed to be currently existant. Persimmon trees of local varieties have often been planted in house gardens in Japan. So the decrease in the number of varieties and trees may be due to rebuilding the houses, conversion from local varieties to one economically leading (Hiratanenashi) and changes in dietary preferences for fruit. That decrease progressed rapidly over the last 20-30 years. There was little information on utilization for purposes other than eating fruit. In contrast, there were many methods of removing astringency, i.e., dipping fruit into hot water, promoting postharvest ripening of the fruit, treating with ethanol, and sun-drying after peeling. We also obtained the information that some local varieties such as Denkuro were previously sold as a commodity in the district.

Key words : persimmon, local variety, distribution, utilization, Shonai district of Yamagata Prefecture

I. 緒 言

カキ (*Diospyros kaki* Thunb.) はわが国の風土によく適応し、北海道を除く日本列島のほぼ全域で古くから親しまれてきた(北川, 1970; 傍島, 1980)。奈良時代にはすでに商品として取引され、木材としての利用も見ら

れたというし(今井, 1990)、平安時代になると小規模な栽培が行われ、果実を熟柿や干し柿にして、祭式儀礼に利用したり、保存食にしていたと考えられている(西山, 1994)。また、カキは典型的な多面的利用植物で、搾汁物から柿渋を製造したり、へたを煎じて民間薬としたり、葉をお茶や包装資材として利用したり、果実以外

* 本報告の概要は、平成12年度園芸学会東北支部大会(北上市)において発表した。
キーワード: カキ, 在来品種, 分布, 利用, 山形県庄内地方

の部分も有効に利用されてきた（平，1999）。

カキは植物分類学上は単一種であるが、品種数がすこぶる多い（山田，1996）。1912（明治45）年に当時の農商務省が行った全国調査では1000種以上の品種名が公表されている（広島県，1979）。これらのほとんどは在来品種で、当時はその地方独特の栽培や利用が行われていたものと考えられる。しかし、それらの多くが民家の近くに栽植されていたこともあって、その後市街地区域の拡大、農村開発による住宅地近くの果樹園の減少、家屋の増改築による庭木の伐採、さらには食生活の変化などによって急速に減少したか、品種によっては消滅に至っている（清水，1998；平，1999）。いかなる有用植物遺伝資源もいったん消滅してしまえばそれを再生することは不可能で、それらの品種の栽培法や利用法、人との関わりに関する情報なども失われてしまう可能性が高い。

本報告は、カキの在来品種の分布とそれらの盛衰、ならびにカキとその地域の人々との関わりに関する情報を収集する手始めとして、山形県庄内地方を対象地域に選び、古文書や郷土資料などの文献調査とフィールドにおける聞き取り調査の結果の概要を取りまとめたものである。

II．材料および方法

1．文献資料の渉猟

1999年の6～8月に、山形県立図書館、鶴岡市立図書館、酒田市立図書館、酒田市立光丘文庫、東田川文化記念館図書館および上市市立図書館で、カキの在来品種に関する記載の見られる文献資料を渉猟調査した。

鶴岡市立図書館に付設されている鶴岡郷土資料館では、秋保 良学芸員の協力を得た。また、2．の聞き取り調査に協力いただいた方々に紹介を受けた資料も参考にした。

2．聞き取り調査

1999年の8～10月に、山形県庄内地方の14市町村（第1図）を対象地域として聞き取り調査を行った。

調査ではまず、各市町村の市役所や役場ならびに所轄の農協に出向いて、果樹生産に関連の深い課の職員や担当者からその地域のカキの在来品種に関する情報をできるだけ多く収集した。それらの情報を参考にして、各市町村ごとに数か所から十数か所のポイント（市町村の面積や人口によって異なる）を選び、ポイントごとにその地域に生活している1～12人に直接聞き取り調査を行った。聞き取りの対象者は121ポイントで合計 287人に達



第1図 山形県庄内地方の位置と市町村名

した。

さらに、庄内地方を管轄する鶴岡田川ならびに酒田農業改良普及センターから、庄内地域のカキに関する知識の豊富な方々の紹介を受け、話しを聞いた。

聞き取り調査の主な内容は、その地域の在来品種の品種名と現存の有無（伐採された場合はその理由）、存在場所、樹齢、果実の甘渋性および食味のよしあし、渋ガキの場合は脱渋法、せん定・施肥などの管理作業の有無と内容、果実消費の方法、その他の利用法や加工法ならびにその品種にまつわる話やカキに対する意識などである。

III．結 果

1．文献資料の渉猟

紙幅の関係上文献資料の詳細についてはここでは省略することとし、リストのみを第1表に示した。以下に調査結果の要点のみを述べることにする。

第1表 山形県庄内地方の在来品種に関する文献ならびに各種資料のリスト

1. 『秋保家翁夜話集秘書』（秋保家文書） 鶴岡市立図書館郷土資料館
2. 『大福帳』（二口文書家11） 斎田二口村佐藤市右工門 鶴岡市立図書館郷土資料館
3. 『ひなぶり歌』 鶴岡市立図書館郷土資料館
4. 『ひなぶり歌』 - 庄内名物ひなぶり歌合 - 大川勝三郎 鶴岡市立図書館郷土資料館
5. 『ふるさとの風物』 - 庄内の四季 - 11月 幻の御所柿 若松多八郎
昭和52年5月25日発行 鶴岡市立図書館郷土資料館
6. 『城中年中行事各種配膳図録』 鶴岡市立図書館郷土資料館
7. 『開発300年 長沼村沿革誌』 昭和3年5月5日発行
東田川郡文化記念館付属図書館
8. 『孝子慶玉研究資料』（清野鐵臣 編著）所収 池田玄斎「浜千鳥」
鶴岡市立図書館郷土資料館
9. 『献立覚』（加茂秋野家文書） 鶴岡市立図書館郷土資料館
10. 『萬 御帳』 五日町青物屋三治郎 鶴岡市立図書館郷土資料館
11. 『三川町史』第4編 押切村の歴史 第4章 終戦後の押切村
鶴岡市立図書館郷土資料館
12. 『ムラに伝わる行事』 温海町教育委員会社会教育係 平成4年3月発行
鶴岡市立図書館郷土資料館
13. 『物或請払控』 嘉永3年条 御家中山内正孝 鶴岡市立図書館郷土資料館
14. 『なんじゃもんじゃ』 - 江戸時代の自然と産物をさぐる - 若松多八郎
昭和55年6月1日発行 山形県立図書館
15. 『長沼村経済更生計画書』6. 宅地利用計画 東田川郡長沼村 昭和11年12月発行
16. 『日刀保全国大会開催地 庄内地方の物産番附』 鶴岡市立図書館郷土資料館
17. 『年中受払簿』 昭和25年～ 鶴岡市立図書館郷土資料館
18. 『年中行事録』 秋野茂右衛門豊足 鶴岡市立図書館郷土資料館
19. 『年中諸事』 鶴岡市立図書館郷土資料館
20. 『農事試験場特別報告』第28号 柿ノ品種ニ関スル調査 農商務省農事試験場
明治45年3月30日発行
21. 『農業山形』第2巻 第12号 - 山形原産 - 柿の分類について - 金田二郎
山形県立図書館
22. 『らくがき庄内史』 大泉散士 昭和33年3月21日発行 上市市立図書館
23. 『庄内柿の栽培技術と経営』第4章 砧木と接木 第1節 柿栽培の現況 中村誠助
昭和39年3月初版発行 鶴岡市立図書館
24. 『庄内地方の巨樹と名木』 果樹の品種の原木 山形県文化財保護協会
昭和27年4月31日発行 鶴岡市立図書館郷土資料館
25. 『庄内地方の巨樹名木』 カキノキ科 若松多八郎 昭和53年5月発行
鶴岡市立図書館郷土資料館
26. 『庄内丸岡史』（櫛引町）2, 昔の特産物 鶴岡市立図書館郷土資料館
27. 『庄内の四季』5, 庄内柿 阿部襄 昭和54年5月20日第1刷発行
鶴岡市立図書館郷土資料館
28. 『生活文化史料』所収 5 教育と文化 8 みやげつと 鶴岡市立図書館郷土資料館
29. 『生活文化史料』所収 3 松竹往来 鶴岡市立図書館郷土資料館

- 30. 『(鶴岡市)町の木・庭の木』 若松多八郎 平成5年7月発行
鶴岡市立図書館郷土資料館
- 31. 『鶴岡の植物』 若松多八郎 昭和59年3月30日発行 鶴岡市立図書館郷土資料館
- 32. 『鶴ヶ岡城中年中行事献立帳』 鶴岡市立図書館郷土資料館
- 33. 『雑誌庄内第2巻』 22号(昭和14年11月) 荘内核無し柿の原木物語 荘内社編
昭和58年9月30日発行 鶴岡市立図書館
- 34. 『続・切山椒』 柿の木の移りかはり 安藤惟親 鶴岡市立図書館郷土資料館

今回の調査で収集された庄内地方のカキの在来品種に関する記載が認められた文献資料は、「秋保家翁夜話集秘書」(秋保家文書)、「大福帳」(二口家文書)、「城中年中行事各種配膳図録」,「開発 300年長沼沿革誌」,「ムラに伝わる行事」,「庄内の四季」,「生活文化史料」など全部で34件あった。これらの文献の記載内容の多くは山形県内に存在したカキに関するもので、明治時代から昭和にかけてのものがほとんどであった。

これらの資料に記載されている庄内地方のカキの在来品種は全部で30品種あり、そのうち19品種については複数の文献に記載が認められた。記載内容から判断して、江戸時代にすでにあったと考えられるものが9品種、明治時代に存在していたものが21品種、昭和になってから導入されたと考えられるものが17品種であった。30品種の中でとくに記載件数が多かったのは‘伝九郎’(渋ガキ)で、次いで‘大宝寺柿’、‘万年橋柿’および‘タテ柿’(いずれも渋ガキ)に関する記載が多かった。なお、文献中に記載が認められたのは14市町村のうち8市町村に関連する品種で、鶴岡市に関するものが最も多かった。

文献の記載内容から、30品種のカキの甘渋性をはじめとする諸特性を正確に判別することは困難であった。しかし、おそらく甘ガキであろうと思われる品種に関する記載は、明治時代以降の文献に多く認められた。

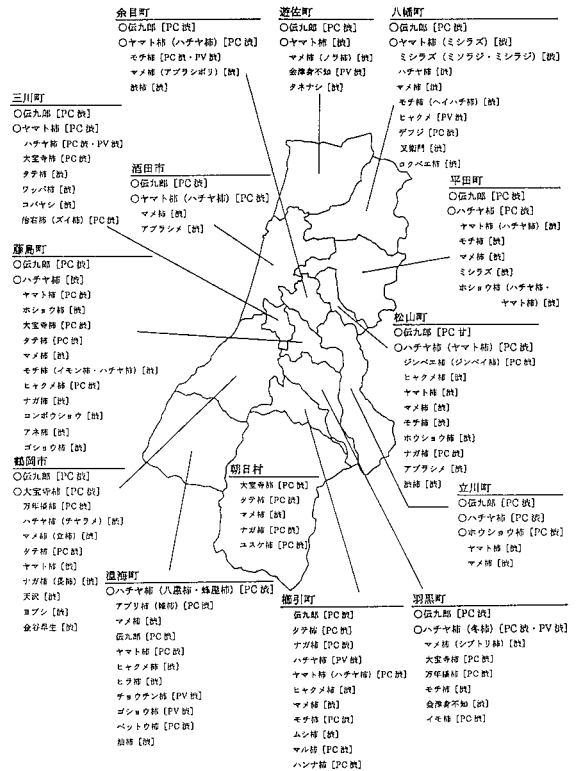
カキの脱渋や利用法に関しては全部で12件の記載が確認された。江戸時代に行われていたと考えられる利用法として、菓子への加工、串柿、干し柿および柿渋製造などがあげられる。また、当時すでに‘伝九郎’は商品としても販売されていたようである。明治時代になると、脱渋法として湯ざわし(温湯脱渋)が盛んになり、‘伝九郎’、‘大宝寺柿’、‘万年橋柿’および‘タテ柿’など当時の主要品種と考えられる品種の果実は主として湯ざわしにして利用していたものと推察された。そのほか、材の利用として黒柿細工に関する記載も見られた。昭和に入ると、在来品種のカキを台木として利用したという記載がきわだって多くなり、この時期に現在も経済品種と

して栽培されている渋ガキ‘平核無’への品種更新が盛んに行われたものと推察される。

2. 聞き取り調査

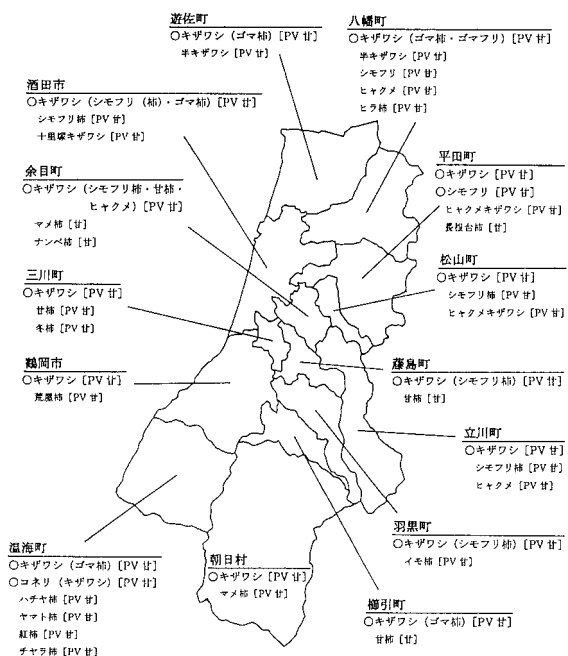
聞き取り調査の対象者 287人の内訳は男 104人、女 183人で、60歳代と70歳代が多かった。これは、聞き取り調査をおもに日中に、各家庭を訪問するかたちで実施したことによると考えられる。

品種名が不明のものを除くと 渋ガキ40品種(第2図)、甘ガキ17品種(第3図)および甘渋不明のもの5品種(品



第2図 聞き取り調査に基づく山形県庄内地方の渋ガキの在来品種の分布

○印を付した品種は回答件数が多かったもの。
()内は別名。
[]内は果実の甘渋性による分類。PC渋:完全渋ガキ, PV渋:不完全渋ガキ 渋:PC渋かPV渋か不明のもの。



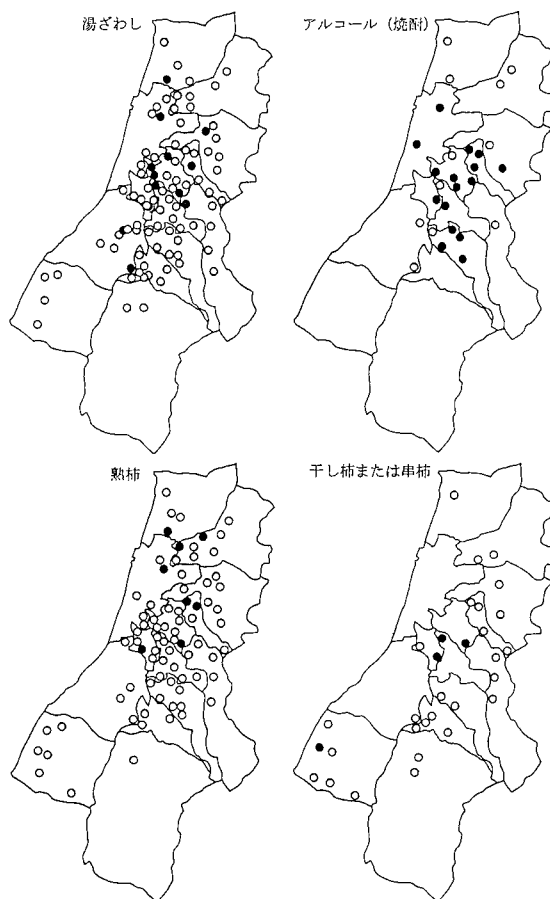
第3図 聞き取り調査に基づく山形県庄内地方の甘ガキの在来品種の分布
 ○印を付した品種は回答件数が多かったもの。
 ()内は別名。
 []内は果実の甘渋性による分類。PC甘：完全甘ガキ，PV甘：不完全甘ガキ，甘：PC甘かPV甘か不明のもの。

種名省略)の合計62品種に関する情報が得られた。しかし、このうち現存すると判断されるものは、渋ガキ24品種と甘ガキ11品種の合計35品種のみであった。

渋ガキ40品種の中では完全渋ガキ(PC渋)の、甘ガキ17品種中では不完全甘ガキ(PV甘)の割合が高かったが、この傾向は著者らが以前に行ったカキの在来品種に関する全国アンケート調査の結果(清水, 1998)と同じであった。

今回の調査で情報収集された在来品種の数は中山間地域の多い町村でやや少ない傾向こそが認められたが、庄内地方全体としては地域間に顕著な差はなかった。回答件数が最も多かったのは‘伝九郎’(PC渋)で、湯海町と朝日村を除く全域で回答があった。甘ガキで多かったのは‘キザワシ’(PV甘)で、ほぼ全域で見られたが、果実の大きさや形は地域によってさまざまであり、異なる品種でも‘キザワシ’と同じ名称で呼んでいる場合が少なくないと考えられた。

以前はあったが今はもうなくなったという回答も多かった。伐採された理由としては、家屋の増改築や食生



第4図 山形県庄内地方におけるカキの在来品種の脱渋方法とそれらの分布。
 ○印：現在(調査時)も行っているところ。
 ●印：現在は行っていないが過去に行っていたところ。

活の変化、‘平核無’への品種更新などがあげられた。また、在来品種の樹体数の減少はここ20~30年の間に急速に進行したものと判断された。

聞き取り調査で回答された在来品種の脱渋法は、湯ざわし(湯湯脱渋)、アルコール(焼酎)脱渋、炭酸ガス脱渋、加熱処理、熟柿および干し柿または串柿であった。そのうち回答の比較的少なかった炭酸ガス脱渋と加熱処理を除く4種類の方法について、それらの分布を第4図に示した。

湯ざわしは庄内地方全域で広く行われていたが、現在では余目町とその周辺の一部の地域で行われている程度にすぎないようである。アルコール脱渋は庄内地方に‘平核無’の栽培が広まった頃から在来品種にも適用され始

めたようで、現在も行われているところが多い。熟柿もほぼ全域で認められたが、現在は少なくなっている。干し柿や串柿に加工する方法は、以前は温海町や櫛引町、松山町で多く行われていたようであるが、現在は‘平核無’を原料に用いることが多くなっているようである。在来品種の果実は自家消費のみではなく商品として取引されていたという情報も比較的多く収集された。商品取引されていた果実はほとんどが‘伝九郎’で、湯ざわしにして渋を抜いた果実を生産者が直接売り歩いたり、脱渋前の果実を専門に買い上げる業者もいたということである。脱渋した果実はおもに鶴岡や酒田で販売されていた。なお、‘伝九郎’は現在でも酒田市周辺部の集落や近隣の町村にかなりの数の樹体が現存している（第5図）。

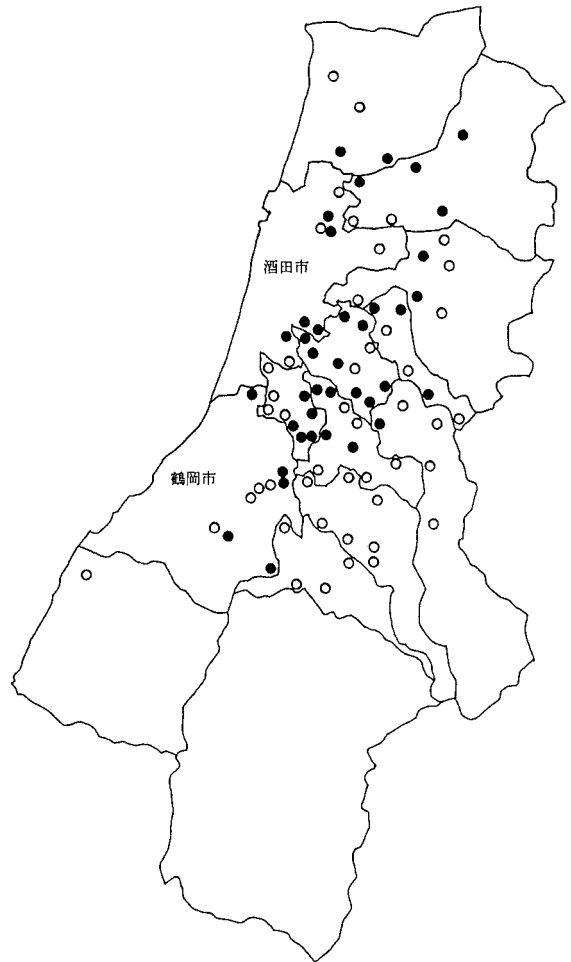
在来品種の果実を利用した柿渋の製造やその利用はかなり一般的に行われていたようである。漁網に塗ったり、家屋に塗ったりして、防水や強度補強の目的で用いられていた。そのほかにもカキのユニークな利用法として、種子を集めて子供のおもちゃ（おはじき）として使ったり、果肉を煮詰めて柿飴を作ったりしたという情報もあった。

Ⅳ．考 察

今回行った文献調査では、鶴岡市に関連する文献が最も多く収集された。これはおそらく同地域が、江戸時代に鶴ヶ岡城の城下町として、人や物資が最も集まる場所であったことによるものと考えられる。

記載が認められた品種名の中に、‘ハチヤ柿’（‘蜂屋’、PC渋、岐阜県原産）や‘ヤマト柿’（‘大和’、PC渋、山梨県原産）など山形県以外の原産とされる品種が複数認められた。また、完全甘柿（PC甘）の‘御所柿’（奈良県原産）も珍しいカキということで同市内の中心地域にかなり栽植されていたと記載されていたり、新潟県原産とされる‘コネリ’（‘木練’、PV甘）についても同県に隣接した温海町にあったという記載が複数の文献に認められた（以上各品種の原産地および甘渋性は広島県（1979）による）。

このように、庄内地方のカキには、江戸時代以降かなり離れた地域から導入されたものも少なくないものと推察された。ただし、文献の記載内容から、‘伝九郎’、‘大宝寺柿’、‘万年橋柿’および‘タテ柿’（いずれも渋ガキ）の4品種については、庄内地方のオリジナル品種と判断された。しかしながら、これら4品種に関しては、「昭和53年度種苗特性調査報告書（カキ）」（広島県，1979）



第5図 山形県庄内地方におけるカキ‘伝九郎’の分布。

○印：現在（調査時）もあるところ。

●印：現在は無いが過去にあったと考えられるところ。

にまったく記載が認められない。

今回行った聞き取り調査の対象者は60歳および70歳代の人の割合が高かったこともあって、得られた情報はおもに昭和時代に当地方に存在していた（あるいは現存している）品種に関するものが中心であると考えられる。情報が収集された62品種のうち、文献調査で収集された品種名と同一であると判断されるものは、渋ガキ16品種、甘ガキ6品種および甘渋不明2品種の合計24品種であった。このことから、これら24品種は当地方でかなり長年にわたって栽培され、利用されてきたものと推測される。

なかでも、‘伝九郎’は文献の記載件数、聞き取り調査

の回答件数とも最も多かった。これに対して、‘大宝柿’、‘万年橋柿’および‘タテ柿’の3品種については、文献にはかなりの件数の記載が認められたにもかかわらず、聞き取り調査では鶴岡市とその周辺町村でわずか数件の回答があったのに過ぎなかった。このことから、これらの品種の分布や利用は、当時からかなりせまい地域に限られており、庄内地方の広い地域で人気があり、一般的であった‘伝九郎’とは一線を画していたのかもしれない。

庄内地方のカキの在来品種が減少した理由としては、現在もわが国を代表する経済栽培品種の一つである渋ガキの‘平核無’への品種更新の影響が明らかであった。そのこと自体は批判されるべきことではないが、この品種更新によって当地方に独自の在来品種のいくつかが消滅し、それと同時にそれらの品種に独特な脱渋法や利用法も衰退してきたことは事実であると思われる。

渋ガキは品種によって脱渋特性が相当異なることが知られている(北川, 1970; Yamadaら, 2002)。また、著者らの実験によれば、‘伝九郎’は湯ざわし(温湯脱渋)では比較的容易に脱渋するが、アルコールではきわめて脱渋しにくい性質を持っている(Tairaら, 1989)。しかし、‘平核無’が増えるにつれて、脱渋はアルコール脱渋法へと変わっていき、温湯脱渋はしだいに衰退していったものと推測される。脱渋処理を専門とする業者や大量の果実を一度に処理するようになると(平, 1995)、アルコールでは脱渋しにくい‘伝九郎’はたとえ美味でもしだいに敬遠されるようになったのであろう。‘伝九郎’果実の外観が‘平核無’に比べてかなり劣ることも時代の要請に合わなかった理由の一つかもしれない。そういう意味においては、庄内地方でも当時起こっていたと考えられる農業の工業化とともに、カキの在来品種はその衰退を余儀なくされたといえるかもしれない。

カキを含めて栽培植物の在来品種の盛衰は、それらを栽培する人々との関わり方の変化に大きく左右されことは言うまでもない。しかし、それらの消滅は単に有用遺伝資源の消失にとどまらず、その品種の来歴や食文化などの文化的情報の消失をも意味する。庄内地方におけるカキの在来品種の衰退ないしは消失は、同地方の歴史や文化の一部を失うことであると言っても過言ではない。また、在来品種群が持つ多様な形質や豊富な変異性は、有用植物遺伝資源の多様性の確保という観点からも、今後よりいっそう積極的に評価されるべきものと考えられる。

昨今、果樹や野菜をはじめとする食用園芸作物の在来品種は、カキに限らず急速にその生存が危ぶまれる状況に陥っているものが少なくない。在来品種に関する生きた情報を持っている人々が現時点でもかなり高齢化してきていることから、品種そのものの適切な保護あるいは保存とその品種に関する諸情報の収集ならびに保存が急がなければならない。

なお、今回の調査で山形県庄内地方原産であると判断された前出の4品種の諸特性や栽培・利用の歴史などについては別の機会に報告したいと考えている。

V. 摘 要

山形県庄内地方を対象として、同地方のカキの在来品種の分布と利用の歴史と実態に関する情報を文献資料の渉猟ならびに聞き取り調査によって収集した。

江戸時代以降に書かれた34件の文献資料から、同地方に存在したと考えられる30種類(品種)のカキの来歴や利用法に関する情報が得られた。当時カキは、串柿への加工や菓子や柿渋の製造などさまざまな用途に利用されていたことがわかった。

287人に対する聞き取り調査の結果、渋ガキ40品種、甘ガキ17品種および甘渋不明5品種の合計62品種に関する情報が得られた。ただし、このうち現存すると判断されるものは、渋ガキ24品種および甘ガキ11品種の合計35品種であった。品種数や樹体数の減少は、家屋の増改築や渋ガキ経済栽培の有力品種である‘平核無’への切り替え、食生活の変化などによって、ここ20~30年のうちに急速に進行したと考えられた。利用法として、果実を食用以外の用途に利用する例はごく少数であったが、脱渋法は、湯ざわし(温湯脱渋)、熟柿(追熟脱渋)、焼酎(アルコール)脱渋、干し柿などさまざまであった。また、‘伝九郎’など一部の在来品種は、古くから商品としても取引され、販売されていた事実も明らかになった。

謝 辞

本調査を行うに際して、種々のご教示とご協力をいただいた山形県庄内地方14市町村の市役所あるいは町村役場、郷土資料館、農業協同組合ならびに農業改良普及センターの関係者各位に厚くお礼申し上げます。

文 献

- 1 . 広島県 . 1979 . 昭和53年度種苗特性分類調査報告書 (カキ) . 広島県 .
- 2 . 今井敬潤 . 1990 . 柿の民族誌 . p.7-82 . 現代創造社 . 大阪 .
- 3 . 北川博敏 . 1970 . カキの栽培と利用 . p.182-236 . 養賢堂 . 東京 .
- 4 . 西山松之助 . 1994 . たべもの日本史総覧 . p.164-165 . 新人物往来社 . 東京 .
- 5 . 清水理恵 . 1998 . カキの在来品種の分布と利用に関する調査研究 . 山形大学農学部卒業論文 .
- 5 傍島善次 . 1980 . 柿と人生 . p.158-168 . 明玄書房 . 東京 .
- 6 . 平 智 . 1995 . 山形県庄内地方におけるカキ‘平核無’果実の産地脱渋の取り組み . 農業および園芸 . **70** : 1295-1299 .
- 7 . 平 智 . 1999 . 伝統的食文化としてのカキ (柿) の多面的利用に関する調査研究 . 浦上財団研究報告書 . **7** : 1-17 .
- 8 . Taira, S., H. Itamura, K. Abe and S. Watanabe. 1989 . Comparison of the characteristics of removal of astringency in two Japanese persimmon cultivars, ‘Denkuro’ and ‘Hiratanenashi’. J. Jpn. Soc. Hort. Sci. **58** : 319-325 .
- 9 . 山田昌彦 . 1996 . カキ . 日本人が作り出した動植物委員会編 . 日本人が作り出した動植物 . 装華房 . 東京 .
- Yamada, M., S. Taira, M. Ohtsuki, A. Sato, H. Iwanami, H. Yakushiji, R. Wang, Y. Yang and G. Li. 2002 . Varietal differences in the ease of astringency removal by carbon dioxide gas and ethanol vapor treatments among Oriental astringent persimmons of Japanese and Chinese origin. Sci. Hortic. **94** : 63-72 .