

伝統技術の可能性をさらに広げる

茶褐色「柿渋」の淡色化

株式会社 三柵嘉七商店

取締役会長 三柵武男さん



三柵武男さん（右）と研究開発室の後藤智一さん（左）

しぶ柿の産地、山城

京都山城地域は古くから「しぶ柿」の産地として知られています。柿はそもそも中国から伝来（その後、日本で品種改良し甘柿に）、現在、日本のほとんどの地域にしぶ柿が存在していますが、特に有名な産地が、広島、岐阜、そして京都山城地域です。なかでも山城の「天王柿」はタンニンの含有量が多い品種として珍重され、これが明治の初めに改良されて今日に至っています。

しぶ柿を搾汁し、発酵熟成させたものが「柿渋」です。その茶褐色をした独特の液体は染料や塗料として、布を染めたり木材や紙等に塗布することで素材の強度を高めます。丈夫で長持ちするうえに防水性、防腐性にも効果を発揮します。柿渋はまた古くから火傷やしもやけに対する民間薬としても伝承されてきました。日本酒、醤油、みりんなど液状食品の濁りをとる「清澄剤」としても、今日でも広く使用されています。

最近では柿渋がもつ抗菌作用、消臭作用が注目を浴びており、口臭剤や石けんなどのエチケット商品、さらに柿のタンニンがシックハウスの原因物質ホルムアルデヒドなどを吸着することから、建築素材としても見直されています。



従来品の褐色液状柿渋と淡色製品

淡色の柿渋がほしい

この柿渋の製造元である株式会社三柵嘉七商店は、今回ファンドの応援を得て、色の薄い（淡色）柿渋の安定生産を可能にするシステム開発に取り組みました。

柿渋は実際には青いしぶ柿を搾汁しています。絞りとたてのときは薄黄緑の透明色なのですが、これを発酵熟成させることであの柿渋特有の茶褐色に変色していきます。「この色は塗料や染料として使用するときはその独特の色合いが良いのですが、食品添加物や清澄剤として使用するときは、色のついていないものがほしい、という要望が以前からありました。そこでかねてから独自に研究に取り組

伝統製品の活用

み、色の薄いものの開発をすすめていたのですが、冷蔵保存装置を導入することで淡色商品の安定製造に可能性が見えてきました」。現会長の三柵武男さんは語ります。

食品を構成する要素として味、香り、匂いと共に、色は重要です。ポリフェノール的一种である柿タンニンは酸化しやすく、日光が当たったり、温度が高くなると次第に変色していきます。しかし低温で長期間、熟成させることによって、この色の変化を極力防ぐことができるのです。

この淡色の柿渋は現在、液状ではなく、粉末化・顆粒化した商品として販売しています。一旦粉末化・顆粒化してしまうと、常温で保存しても変色の心配がなくなるうえに、軽く使いやすくなるからです。独自の研究開発により、同社が液状だった柿渋の粉末化に成功して25年、さらに顆粒化製品を発売して20年になります。

「お酒の清澄剤として使う場合、タンクの上からザーッと流し入れるのですが、タンクは地上2、3階ぐらいの高さがあり、そこへ20kg、30kgの柿渋の液体を持って上がるのですから大変な重労働だったのです。顆粒なら、軽くて作業も楽、保存も簡単です。重量が軽いぶん移送時の燃料を考えてもエコになります。柿渋顆粒化では京都エコスタイル製品の認定も受けました」。

今回のシステム開発により、粉末・顆粒製品に加えて、液状製品にも淡色化の未来が広がりました。これもまた、長年柿渋一筋に取り組んできた三柵さんの知恵と努力の結晶です。



褐色顆粒製品と淡色粉末製品

伝統を基礎に新たなチャレンジ

三柵嘉七商店の創業は明治5（1872）年。会長で3代目、現社長は4代目にあたります。

原料の供給は現在、地元農園と山城の天王柿を移植した契約栽培農家に依頼しています。

「親父から教わった技術の原点は変わりません。しかし伝統にこだわるだけでは生き残れません。いま中小・零細

企業はいろいろ考えて工夫していく必要がある。本業である伝統から外れんように、また営業に回っている者に負担がかからんように、新しいことをやる。会社にまだまだ元気のあるうちでないと資金も人も揃わんようになってからでは遅い。経営者が「うちはあかん」と言うたら、あとを継ぐ者がおりません」。



ファンドの支援で導入した冷蔵保存装置

宣伝強化によって可能性を

マスコミに注目されているエチケット商品などは、柿渋を納品している企業が開発したものです。しかし、もし柿渋が茶褐色の液状商品のままだったら、このような広がり方はしなかったでしょう。

「エチケット商品はほんの少量で効果があるため注重量が少ない。しかしそれはそれで可能性のある市場として大事にしつつ、清澄剤や昔ながらの染料・塗料の販売も広げていく。一方で大量の柿渋を使うような新たな使用方法も見つけないかと思っています。柿渋は歴史が古く、なかには使用が途切れている用途もあります。それらをもう一度掘り起こしていくことも私たちの役目だと思っています」。今後は宣伝の強化によって可能性を大きく広げていきたい、と三柵さん。「これは私の生き甲斐です。柿渋のPRに生涯を捧げたい」と、ますます意欲を見せられます。

事業概要

株式会社 三柵嘉七商店

<http://www.mimasu-kakishibu.com/>

代表：三柵嘉嗣

業種：柿渋および酒類・調味液類清澄剤の製造・販売

創業：明治5（1872）年 設立：昭和43（1968）年

住所：〒619-0217

木津川市木津町宮ノ内9

TEL：0774-72-0216 FAX：0774-72-4528