

フォトエッセイ # 211

横浜こども植物園

柿が赤くなると・・・

バラ園の隣に柿園があります
バラ園のあと覗いてみました

なってる！なってる！
「たわわに」とは柿の生りようですね
まさに

2025.10.8
島田祥生

Sony α7c+Micro-NIKKOR55mm



シンペイ（新平）と言う鳥取県の柿

柿を見ると先ず頭に浮かぶのが
食べられるのかな 渋柿かな

柿の実だけでなく
葉っぱも見てやってください



サイジョウ（西条）と言う
広島県の柿

実に四本の筋が見えます
「シジョウ」から名前が変わった？

甘いのかな？・



中国から来たタモウバン（大磨盤）
実に横筋が付いている
いかにも中国っぽいですね

A close-up photograph of a tree branch, likely a persimmon tree, with several green and yellowing leaves. A single, ripe, orange fruit is visible in the center. The background is a soft, out-of-focus sky.

ボンガキ（盆柿）はお店で見かけます
滋賀県出身とのこと

近づけなくてすみません
この子の葉っぱも見てやってください

?

- (1) しゃっくりどめ
(2) くしゃみどめ
(3) あくびどめ



いたるところに
クイズがあります

下のプレートを上げると
正解が見れます

鹿子のふたぢ散弾き汁へのすけ
 じ漬きけこ、ババと「帝将」おす
 ち。すまいまふけいぐやう、ふひのて
 下けけいぐやうきこ田血高し薬、すま
 じ。すまい。



あ
ヨツミゾ（四つ溝）があった！
静岡県の柿とか

すごいなり方ですね
渋いのかな



中国から来たという
トキワガキ（常盤柿）
小さな柿です

お隣に「ツクバネ」という柿が見えます

先がとがってカワイイ
案内板は下草に埋もれてました

どこから来たのでしょうかね
食べられるのでしょうかね





日本人のくらしとカキノキ

秋空の下、^{えだ}枝もたわわに実ったカキノキは、日本の^{のうそんふうけい}農村風景として私たちに^{たいへん}大変なじみ深いものがあります。

カキノキの果実は、^{かじつ}干し柿や^{ほがき}菓子^{かし}の^{ざいりょう}材料にするほか、^{かきしぶ}柿渋・^{かきす}柿酢^{げんりょう}の原料など、^{かひ}果皮はたくあん^づ漬けの風味づけに、^{りょう}ヘタはしゃっくり止めの薬として利用されています。また、^{はすし}葉もお茶や柿の葉寿司に、^{めき}幹は材^{ざい}として、家具や^{はし}箸、ゴルフクラブなどに役立ってきました。

このように、1^{しゅるい}種類の果樹が^{かじや}人々の生活^{ひとびと}の中で多方面に利用されることは^{めづら}珍しく、それだけカキノキは古くから日本人の生活に深くかかわっています。





富有柿がなっています
枝もたわわに
どころではなく
幹もたわわに！！！！



おめでたい名前が続きますー
まずは岐阜県の「コウダゴショ（幸田御所）」
垂れ下がった枝に・・・



次も岐阜県の「エゴシヨ（絵御所）」



広島県の「ギオンボウ（祇園坊）」
何が違うか説明できません スミマセン



エゴシヨ
(雄略王)

幹ぶり枝ぶりが気に入って



「柿展」を覗いてみました
柿について いっぱい

こども植物園と カキノキ



こども植物園は、コムギの^{いでんがく}遺伝学で有名な木原^{きはら}均^{ひとし}博士^{はかせ}が設立^{せつりつ}

した木原^{きはら}生物学^{せいぶつがく}研究所^{けんきゅうじょ}の跡地^{あとち}に開園^{かいえん}しました。木原博士^{きはら}は京都^{きょうと}

大学^{だいがく}退官^{たいかん}に先^{さき}がけて研究所^{けんきゅうじょ}を京都^{きょうと}から横浜^{よこはま}に^{いてん}移転^{いってん}しました。

その時、京都大学^{きょうとだいがく}からカキノキ^{ひんしゅ} 62品種^{ゆず}を譲^うり受けたのち、

1956 年～1957 年にかけて^{げんざい}現在のくだもの園^{くだものえん}に植えました。

今では 90 品種 130 本となり、植物園として^{さいた}最多^{さいた}の品種^{しんしゅ}が集め

られています。※カキノキ^{いがい}以外のカキ^{かき}属^{しゅ}を含めると種類数^{しゅるいすう}は 97 にのぼります。

カキの果実は日本に移植(こん
ぺいとう)が入るまで、もっとも甘
い食べ物でした。

ミネラルに富みビタミン A や C を
多く含んでいます。

果実

■食べる

1. そのまま生で食べる。

むいた皮は干して、たくわんなどの甘味や風
味を着ける材料として利用できます。

甘柿はもちろんそのまま食べられますが、
渋柿は渋を抜いてから食べます。

2. 調理する。

サラダ、天ぷら、冷凍ガキ(シャーベット)、
ジャムなどに。

～伝統料理～

カキなます、カキの白和えなど

3. 干して食べる。

干し柿や干し柿をくだいてつくる「カキようかん」
などがあります。(干し柿についてはこのあと
に解説があります。)

「カキが赤くなると医者が青くなる」

ということわざがあるように

えいようか たか
とても栄養価の高い果物です。



葉もビタミン C を豊富に含み、
時期によっては(6 月上旬頃)
レモンの果実の 20 倍もあります。
またポリフェノールも多く含み、
抗菌性の成分もあります。

■食べる

1. 天ぷら

5 月頃の若葉を利用します。

2. カキの葉茶

6 月頃の若葉を陰干ししたのち主脈をのぞいて細かく刻んだものを蒸して乾燥させたものを茶葉として利用します。

3. カキの葉ずし

各地にあり、しめサバやアナゴのすしをカキの葉で包んだものです。葉のやわらかさから渋柿の葉がよいとされています。若葉でつつんだものは丸ごと食べます。

葉



若葉の天ぷら！！！！
引かれませんか

柿材はとてもかたいうえに割れやすく、加工はむずかしいとされています。しかし、まれに古木の中心が黒みをおびることがあり、その模様が美しいため古来より珍重されてきました。このような材を「黒柿(クロガキ)」とよびます。今回ショーケースにとっても珍しい黒柿の工芸品を展示しています。

■工芸品や生活品などの材料



掛花 (柿)

輪柿し (黒柿)

皿 (柿)

木の利用

札



柿 材

ぐいのみ (黒柿)

A close-up photograph of a branch with several clusters of small, bright orange flowers. The flowers are in various stages of bloom, some showing distinct petals and stamens. Large, vibrant green leaves with prominent veins are visible, some partially obscuring the flowers. The background is a soft, out-of-focus blur of green and white, suggesting a garden setting. The lighting is natural, highlighting the textures of the petals and leaves.

帰り際
いい匂い
キンモクセイの季節なのですね

A photograph of a road scene. In the distance, a bus is approaching on a two-lane road. The road is flanked by tall, dark trees. On the left side of the road, there are several utility poles with many power lines. The sky is overcast and grey. The overall lighting is dim, suggesting late afternoon or early morning.

日が落ちてきました
10月になると日が短いですね
お迎えのバスが来ました