



奈良県農業研究開発センター ニュース

2014
12
vol.147

研究成果

奈良の伝統食「柿の葉すし」に適したカキ品種の検索

～178 品種の中から、柿の葉すしを包むのに適した 2 品種を選抜～

1. 背景と目的

奈良県の郷土料理である「柿の葉すし」の葉には、2 つの品質が要求されます。まず葉の横幅が 10cm 以上 13cm 以内の比較的大きな葉で、幅、長さが同じ位の真円に近い形状のものが望まれます。また、葉が硬すぎるとうまく寿司を巻けないので、十分な柔軟性が必要です。現在柿の葉すし用には、栽培面積が大きい「平核無」の葉が主として利用されていますが、必ずしも柿の葉すしに最適な品質を備えているわけではありません。そこで、より柿の葉すし向けの葉の品種を検索しました。

2. 成果の概要

材料として、農業研究開発センター果樹・薬草研究センターで栽培している 178 品種のカキを用いました（1 品種 1 樹）。まず 7 月末に、主として目通り位置の高さに着生している成葉 20 枚をランダムに選び、葉の長さ（L）と幅（W）を計測し、L/W 比を計算して、より小さな値を示す品種、即ち長さとの幅の差が小さい品種を検索しました。また、10 月に手で葉を触診し、その柔軟性を評価しました。

葉の大きさでは、「守屋」「新秋」が L/W 比 1.3 未満と極めて小さく、一見ただけで判るほど、葉が丸い品種でした。また、柔軟性では、「法蓮坊」「西条」が、極めて柔軟で、次いで「守屋」等 21 品種が比較的柔軟な性質を示しました。地元では、昔から「法蓮坊」が柿の葉すしに利用されてきましたが、それはこの包みやすい性質が好まれたのではないかと推測されます。ただ、大きさでは「西条」が L/W 比が 1.88、

「法蓮坊」は 1.63 と細長い形状を示しました。これに対し「守屋」は柔軟性で「法蓮坊」「西条」に次ぎ、形状も丸く寿司を包むのに向いていることから、柿の葉すし用の有望な品種であると考えられました。欠点としては、鹿児島県の在来品種である「守屋」は苗が流通しておらず、新たに植栽するのは極めて困難という課題があります。一方「守屋」と同等の良型を示す「新秋」は、1990 年登録の比較的新しい甘柿品種で、苗の入手は容易です。葉が硬いのが残念な点ですが、初夏の新葉利用や柿の葉すしで周年利用するために行う塩漬け用の葉ならば、十分に活用可能と考えられます。

3. 今後の展開

今回、柿の葉すしに向く葉をつける品種として 2 つを検索しましたが、柿の葉すしの歴史的背景を考慮すると、できれば「法蓮坊」が望ましいと考えられます。このような古い品種には様々な性質を示す系統が多くありますので、ひょっとしたらその中には葉の L/W 比の小さな系統があるかもしれません。今後は更に柿の葉すし向けの品種・系統を検討し、奈良県の伝統文化振興に役立てたいと思います。

（加工科食品加工ユニット 濱崎貞弘）



図1 守屋（左）、平核無（中）、新秋（右）の葉