



はいつか
二日酔い

げんえき ひと の
原液を一さじ飲む。
アルコールの分解を
うながすので、悪酔
いや二日酔いの防止
になる



おし
虫さされ
やけど

かんぶ げんえき め
患部に原液を塗る。
腫れを抑え、かゆみ
止めにもなる



暮らしにつかえる柿渋の魔法

はみがき
うがい

げんえき は
原液を歯ブラシにつ
ける。虫歯や歯周病
の予防になる



おれが柿渋パワーの源
ぞ！ いろんな物質にく
つついて、そのはたら
きを抑える、魔法みた
いな力があるのぞ！



タンニン

くっつきたく
ない！！

しょうどく
消毒

エタノールに混ぜた
液を、まな板や手に
スプレー。ノロウィ
ルス予防になる



かき けんめい はじ
柿の研究を始めて25
年。柿の種類も歴史も
栽培も食べかたも……、
柿のことならなーん
でも聞いて下さい！



な ら けん のうぎょうけんさくかいほう
奈良県農業研究開発センター
はまぜき せだひろ
濱崎貞弘さん

ではじゃんじゃんつくろう！
と思っても、伝統的なつくりかた
では、柿渋向きの品種の青柿をつ
かわなくてはならないし、発酵
熟成に1年以上かかる。そのうえ
熟成中はギンナンみたいな独特の
においが漂うらしく、初心者には
ちよっとハードルが高い。
そこで濱崎さんは、新しい柿渋
抽出法を編み出した。完成まで品
種によって最長2週間、最短2日
で発酵期間なし、さらに、渋柿な
らどんな種類でもつくることがで
きるという。それはぜひ、やって
みたい！

画期的！スピード抽出法

さらに、嫌なにおいを消したり、
のどの調子をよくしたり、お父さ
んの二日酔いを治したり、ノロウ
イルスを撃退したりと、驚きのパ
ワーがあるという。
腐、防虫効果があり、昔から柿渋
は魚の網や家具、壁などに塗られ
ている。

あおがき かきしぶ
この青柿で柿渋を
つくるのです！

夏の青柿でどんどんつくろう

かき しぶ
スゴイぞ！ 柿渋



ほんとに？

ふーん

青柿？ 柿渋？ なんだか地味なテーマと思ったキミ、
キミは、本当の柿の魅力を知らない！
柿の本領は、その「シブ」にあるらしいぞ……！

かじった瞬間は、甘い。そのあ
とすぐ、口中がしびれたようにギ
シギシイがいが、強烈に渋い！
そんな柿、食べたことがある？

「シブ」はじゃま者？
それとも……

柿には、完熟すると自然に甘く
なる甘柿と、完熟しても「シブ」
が残る渋柿がある。渋柿がお店に
並ぶときは、だいたいしっかりと渋
抜きされているけど、たまに抜け
きらないやつもあるらしい。

口に入れると悶絶するほどの
「シブ」は、食べるにはとんでも
なくじゃま。でも、じつはこの「シ
ブ」に、すごいパワーがあるらしい。

柿渋パワーに注目

「21世紀は柿渋の世紀になる」
と希望を込めて予言するのは、奈
良県農業研究開発センターの濱崎
さん。「柿渋」は、柿の「シブ」を
抽出したもので、シブの成分の正
体は「タンニン」という。防水、防