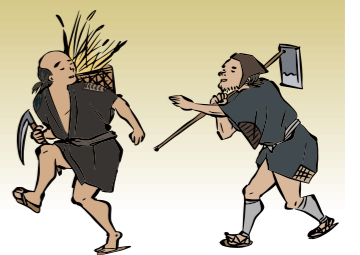


前田利常も愛した！ 秋を代表する果物・柿



秋の味覚の代表格である柿。加賀藩前田家三代利常は、さまざまな果物を愛したといわれますが、前田利常と柿には、現代のSDGsにもつながるエピソードがありました。

柿の種類と渋を抜くためのさまざまな方法

秋を代表する日本の果物といえば柿。夕陽のようなオレンジ色に熟した柿は、古くから日本で愛されてきました。石川県内では、志賀町のころ柿が有名です。柿の原産地は中国の中南部とされます。もともとは渋柿のみでしたが、甘柿が奈良時代から鎌倉時代にかけて誕生し、主に日本で改良が行われてきました。渋柿の渋を抜くための方法は、干し柿とさわし柿の二種類があります。干し柿は、干し方によって紐で吊るす

吊し柿(釣柿)と串に刺した串柿に分けられるほか、乾燥の程度でころ柿とあんぼ柿に分けられます。ころ柿は水分が二五〜三〇%、あんぼ柿は水分五〇%前後のものをいいます。

さわし柿とは、生の果実の状態です。渋抜きしたものを選びます。遅くまで樹にならせたり、収穫後に箱などに安置して熟柿にするものと、短期間でさわす方法に分けられます。前者には、床の間に置くと味が良くなるなんていう話もあるんだとか。短期間でさわす方法は、お湯で渋を抜く方法がもっとも古く、江戸時代後半にはアルコールを使う方法が生まれました。



志賀町の「ころ柿」は高級干柿として知られる



志賀町の農家ではころ柿づくりが盛ん



昔は庭に柿の木のある家が多かった

前田利常と柿にまつわるエピソード

柿は戦国時代には兵士の保存食に使われたり、茶会での菓子として好まれたほか、贈答品としても重宝されていました。それは江戸時代に入ってからも同様で、とくに尾張藩の蜂屋柿は、將軍家への献上品としても利用されたことで有名です。また加賀藩では前田家2代利長や3代利常あての、柿の贈答に関する史料が多く残されています。3代利常はとくに柿を好んだと言われ、小松城の葭島に蜂屋柿を植えて、吊るし柿を作らせました。

ある時、利常は吊るし柿づくりの職人が柿の皮を捨てていたことを知ります。そのようなことをすると、いずれ食べ物に不自由するようになるかと叱つた利常は、皮を乾燥して粉にして米粉と混ぜ、「柿つき」という団子にするように指示しました。利常は百万石という領地にあぐらをかくことなく、もったいないという気持ちを広めることで、加賀藩の財政を安定させたのです。

加賀藩領の特産品としての柿

さて加賀藩の領内で柿が特産品とし

て生産されたのは、元禄期頃からのようです。その頃の記録には、加賀国では吉岡村(白山市)、能登国では西山村(輪島市)や五十里村(能登町)で串柿が作られていました。享保期には七原村(白山市)で甘柿の大和柿がつくられ、金沢でも使用されるようになったほか、知気寺村(白山市)では熟柿が特産品となります。



前田利常が柿を植えた、小松城葭島跡



安藤竜(アンドリュウ)

金沢歴活代表。1974年兵庫県生。金沢市在住。関西学院大学大学院文学研究科日本史学専修卒業。専門は日本近世史。金沢で歴史イベントや講座を定期開催中



小松城の前田利常像

【参考文献】
今井敬潤『柿』(法政大学出版局、2021年)
『御夜話集 上編』(石川県図書館協会、1933年)
『金沢市図書館叢書(七)温故収録 四』
(金沢市立玉川図書館近世史料館、2009年)
『金澤古蹟志』(歴史図書社、1976年)