

俳句

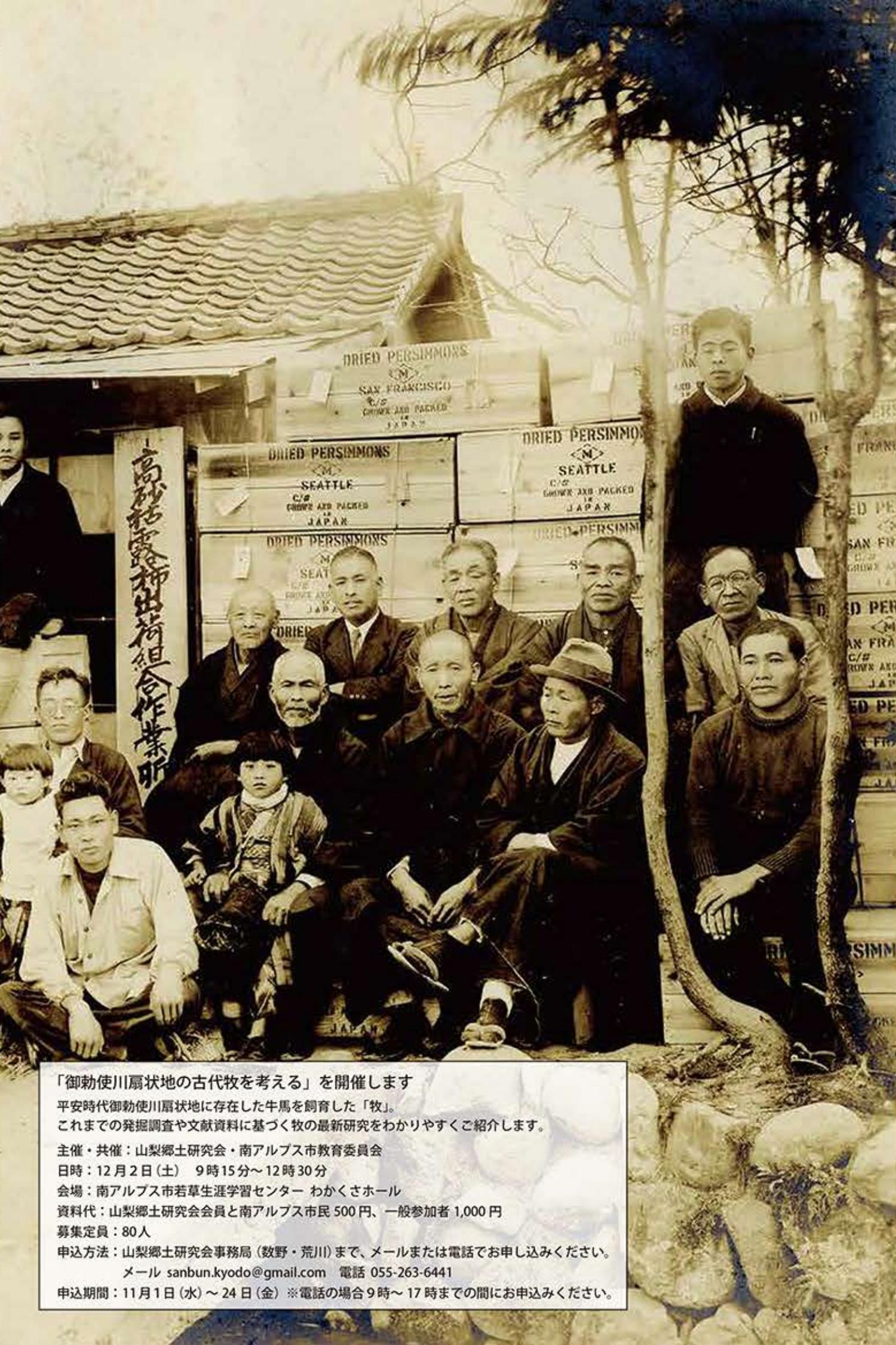
兄弟の老それぞれや吾亦紅
菊日和どこか遠くに母の声
新米の炊ける匂ひに目覚めけり
風立ちて花野に近き城下町

功刀仁美（西野）
川手泰子（飯野）
小野岬（加賀美）
河西浩子（飯野）

絵手紙の絵の具乾きし鳴日和
虫籠の声止みて闇深まれり
長き夜の墨粘るまでりにけり
回し観る子猫の動画秋微雨

三井恵美子（下今諏訪）
塚原ちづる（東南湖）
小池よし子（飯野）
小松善子（飯野）
武井志津子（有野）

白根地区文化協会 俳句部 選



上高砂の清水家に残された昭和初期の一枚の古写真。そこにはかつて木箱に詰められ世界に輸出された枯露柿が写されています。今月は柿の可能性を探る物語です。

柿の原産地は中国と言われ、日本では奈良時代以降さまざまな文献に登場し、平安時代の「延喜式」には干し柿が見られます(※1)。市内では野牛島・西ノ久保遺跡の平安時代の住居跡からカキノキ属の種子が発見されています。江戸時代、柿は葡萄、桃、栗、林檎、柘榴(ザクロ)、胡桃とともに「峠中八珍果」に選ばれ、さらに原七郷の特産物として取り上げられています。波柿は籠に背負われて甲府盆地に野売りされ、換金作物として原七郷の暮らしを支えていました。

幕末になると海外への輸出が始まり、明治以降も試行錯誤が繰り返されました。明治44年度山梨県立農事試験場の業務年報によれば、前年

峡中八珍果

DRIED PERSIMMONS
世界に輸出された枯露柿

度から柿輸出試験が行われています。生柿では百目柿と甲州御所、樽柿として衣紋柿(えもんがき)を上海に、乾柿では作り方が異なる百目柿白製、蜂屋柿白製、百目柿紅製を上海やウラジオストック、サンフランシスコ、バンクーバーへ送り出しました。

模索し続けた柿の輸出も、昭和に入ると軌道に乗り、本格化します。左の写真は、高砂枯露柿出荷組合作業所前での写真で、木箱には「DRIED PERSIMMONS」(枯露柿)の文字とともに出荷先が焼き印されています。一方日本で初めて柿の火力乾燥法に成功した西野の手塚家では、昭和10年に三井物産KKを通して、アメリカ本土とハワイに枯露柿を輸出していまして、「koro gaki」と記されたそれを「koro」の当時のレベルが今も使われています。

太平洋戦争中に途絶えた海外輸出は、戦後西野で再び始められました。昭和21年にハワイの

柿は果樹の中で最も種類が多いものとされ、農商務省農事試験場が明治44年までに全国から収集し、品質試験をしたものだけでも三千種に達したといいます。日本人人々は長い年月をかけてさまざまな種を生み出し、さらに加工技術を磨いて柿と向き合ってきました。日本語の「かき」は、フランス語とドイツ語でも「kaki」、スペイン語でも「cacahuati」、イタリア語でも「cacchi」、ポルトガル語でも「caqui」、スペイン語でも「cacahuati」と呼びます。これはヨーロッパやアメリカには日本と同じ柿が存在せず、戦国時代にポルトガル人が母國へ日本の柿を持ち込んだことから「かき」が外來語として定着したのだと考えられています。こうした柿の多様性は、今後世界と南アルプス市をつなぐ大きな可能性を秘めているのかかもしれません。

文化財課／写真 個人・文化財課



※1 「延喜式」(927)には「柿五百株」、「千柿子二連」、「柿子六連」などの文字が見られます。

※2 柿 kaki caqui cachi ~世界と日本をつなぐ果実~ (ふるさとメール 2018年11月号)を参照。

ふるさとの誇り 196

まる博レポート

