

## 柿酢（九度山のレシビ）～酒井明 説話集34※～

美容と健康に酢を、という声を聞きますが、皆さん柿酢をご存知ですか。

その名の通り柿の実の酢で、一風違った味をもち、料理用というよりはむしろ清涼飲料といった方がよい味です。



大勢の方が興味を持たれるのですが、実際にやってみる人は少ない様です。

いたって簡単ですのでぜひ作って利用していただきたいものです。

甘柿、シブ柿どちらでも、ただしやはり甘柿の方ができ上がりがまるい様に思うのですが、秋の実をどんなくずでも結構、洗ってヘタを取り、四ツ割り位で壺の中に詰めて置く。

気温で早い遅いはでてくるが、1ヶ月もすれば溶けてくる。布ごして瓶に入れ、更に1ヶ月置くと程良い酢の香りがプンとくる。

壺の中で発酵途中で脂状の固まりができることがあるが、これだけすくい取ってあとを絞れば一向差し支えない。

こちら辺で、できればもう一度きれいに布ごして殺菌する。殺菌は沸騰させないように80℃位で約20分沸かせばそれで良い。

ふたを取った瓶のまま水からするのも、鍋でするのでも方法はそれぞれで結構です。

ただし熱いものをそのまま瓶に入れる事は当たり前だが要注意。割れたら折角のものが台なしです。

新聞に載ったこともあります。私の作り方はあの九度山の麓に住む婦人会の会長さんから教えられた作り方です。

ご近所の人たちに、試作ですと配給して味を確かめてもらったが、なかなかの好評をいただきました。

悪い言い方ですが棚ざらしの捨てる様な柿まで立派な品に姿を変えてくれるのです。まだ作ったことのないお方、是非試してみてください。

宿毛特有のことではないが少しでも暮らしを楽しくと思って話してみました。

※諸現象はその効果を確認したものではありません。(編者)

※) 平成 26 年 3 月に逝去された宿毛市出身の酒井明さんは、長年教鞭をとる中で地域伝承や動植物の生態のフィールドワークを重ね、退職後も宿毛市文化財保護審議会(当時)長などを歴任、益々研究を深めながら観察日誌や説話、伝承技術などを膨大な手書き原稿にまとめられました。

ご遺族より宿毛歴史館に寄贈された原稿から、順次「酒井明説話集」として公開してまいります。