

北海道教育大 上野洋子

○佐藤まゆみ

目的 柿漬は角館地方に産する豊然柿の利用法の一つとして考察され、現在でも伝えらるものであるか、今日、食生活多様化の時代にあつて、当地域における柿漬の利用実態を知ることを目的としている。また、柿漬の食味特徴を明らかにするため官能検査を実施した。

方法 1. 柿漬に関するアンケート調査の実施：昭和59年8月30日～9月1日まで。

① 豊然柿の産地である角館町豊然地区の全世帯（197世帯）

② 角館町内小学校児童の家庭（90世帯）

2. 柿漬の調製と官能検査

昭和59年11月初旬、豊然産の柿を使って、柿漬をつくった。この漬物の食塩の浸透状況の検査と共に、官能検査で市販の漬物との比較を行った。

結果 アンケート調査の結果 ①豊然地区では90.6%の家庭で現在でも柿漬をつくっており、利用率の高いことがわかった。また材料の柿は、自家製の豊然柿であることもわかった。②小学校児童の家庭では、73%の家庭で柿漬が食されていた。しかし塩漬の利用度92%より低い率であった。

柿漬の食塩の浸透については、漬後20日間では3.5%、40日後では4.4%であった。出来上りの食塩濃度4.4%は市販の漬物の食塩濃度とほぼ同程度であった。また市販の漬物2種と柿漬とを官能検査で判定させた結果、「さっぱりしている」から好ましいとして選択されていた。これらのことから、柿漬は現在でも地域の食物として継承されていることの原因が明らかとなった。