

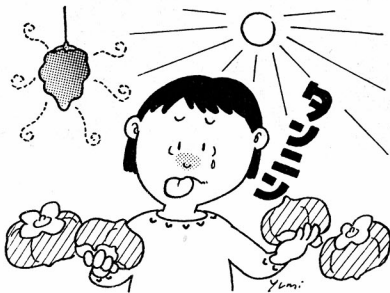


（協力）高知大学・技術相談室

回答・奥田 一雄 高知大理学部助教授

す。渋ガキをお湯につけたり、アルコールや炭酸ガスで処理したりします。いずれの方法もタンニン細胞を水に溶けない形に変化させるので、渋味が消える仕組みは基本的には同じです。

果実が甘いのは、鳥や動物に食べられて種子を遠方に運んでもらうために植物が進化してきた結果だと考えられます。



種子ができていないうちに食べられては、子孫を残せなくなってしまうですね。カキは、熟れていない果実を食べられないようにタンニン物質を作る遺伝子を獲得し、子孫を残す生存競争に勝ち抜いてきたのでしょ

渋ガキと干しガキ

Q どうして、渋ガキは日光に当てて干すと甘くなるんですか。
(高須小6年・竹内由香)

A 枝にたわわに実って食べごろに色づいたカキ。かじってみて渋いのが渋ガキ、甘いのが甘ガキです。野生のカキを

かじって強烈な渋味を経験した人も多いことでしょう。実はこの渋ガキもすでに甘ガキ同様に甘くなっているのです。むしろ渋ガキの方が、甘ガキより甘さの成分を多く含んでいるくらいです。

ただ、渋ガキの渋によって舌の感覚が一時的にまひして、甘味が感じられないのです。渋ガキを日に干して干しガキにすると、渋味が消えて本来の甘さを味わうことができます。では、なぜ干しガキにすると渋味が消えるのでしょうか。

渋味の原因はタンニン

す。日に干すことによって、渋ガキから水分が蒸発します。水分がなくなるとタンニン細胞が縮み、タンニン物質が水に溶けない状態になるので、干しガキには渋味が消えているのです。

渋ガキの渋はタンニン物質と呼ばれ、カキの実の中にあるタンニン細胞という特殊な細胞に含まれています。渋ガキをかじるとタンニン細胞が壊れ、中からタンニン物質が出てきます。これが渋味の原因です。

甘ガキもタンニン細胞を持っていますが、渋味を保持していますが、渋味を抜く方法があります。干しガキにする以外に、人工的に渋を抜く方法があります。干しガキにする以外に、人工的に渋を抜く方法があります。