

## 甘柿・渋柿を決めるのは「タンニン」

柿の渋みのもと「タンニン」と呼ばれる物質で、どの柿にも同じ程度含まれています。でも甘柿や渋柿があるのはなぜでしょう？

未成熟の柿はみな「水に溶ける」タンニンを持っています。口にするとタンニンが溶けて渋みを感じます。

ところが成熟するにつれ、柿によっては「水に溶けない」タンニンに変化する品種があります。食べても渋みを感じず、甘みだけ感じます。逆に成熟後も「水に溶ける」タンニンの柿は渋さを強く感じます。

干し柿は主に渋柿で作りますが、なぜ甘くなるかということ、乾燥工程でタンニンが水に溶けない性質に変わるからです。

ちなみに、渋柿で作った干し柿の甘さは砂糖の約1.5倍、甘柿で作る干し柿よりも甘いのだとか。

