2021 年 9 月 25 日

校長　石飛　一吉

柿プリン

旬というには少し早いですが、産直で「刀根柿（とねがき）」が届いたので、柿を使ったスイーツに挑戦。と言っても材料はたった 3 つで調理時間（？）はわずか 15 分。あとは冷えて固まるまで待つだけで、上品な柿のプリンの出来上がりです。柿のペクチンと牛乳のカルシウムが反応して、ゼラチンを使ったように固まります。柿と牛乳の割合を間違えないこと（ネット上では少し牛乳が少ない方が良いとの指摘も…）。また、不溶性ペクチンだと固まり方が弱いようで、完熟して水溶性ペクチンとなった柿を使うのがコツ。

【材料】　　**カップ２個分**

- □ 柿（今回使った柿は約 180g）　1 個
- □ 牛乳(無調整乳)　220cc
- □ グラニュー糖　20g

【作り方】

1. 柿を上部の蓋にする部分とカップの部分に二つに切り、スプーンで実を丁寧に取り出す。
2. 取り出した 1 の柿の重さを計量器で測り、柿と牛乳の分量が 1：2 以下になるようにする。今回はほぼ同量に近い量に抑えた。柿、グラニュー糖、牛乳をミキサーに入れて、粒がなくなるまで混ぜる。
3. 2 を、実を取り出してカップに見立てた柿やプラスチックカップ、ココットなどに入れて、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす。何と、これで完成！ホイップクリームがあれば、飾り付けてみるのも可。

柿は，カキノキ科カキノキ属の落葉樹の果実で、日本や中国が原産地です。学名は *Diospyros kaki Thunb.*、英語では persimmonと表記しますが、フランス語やイタリア語では kaki と呼ばれます。柿には甘柿と渋柿がありますが、品種で言えば約 1000 種以上あると言われます。甘柿と渋柿の簡単な見分け方は、柿を半分に切ってみるとわかります。果肉に黒い斑点があれば甘柿で、シブのもとになるタンニンが酸化して黒くなり、不溶溶性となっているのです。一方、渋柿ではタンニンが水溶性であるため、水に溶け出して渋味を感じるのです。もう一つの見分け方は、種の有無です。一般的には、青果業界では、食べやすさを重視しており、ブドウやスイカなどのように「種なし」が主流です。しかし、柿では、甘柿には種があり、渋柿には種がありません。甘柿の代表的品種は「富有柿(ふゆがき)」「次郎柿」ですが、もともと柿はすべて渋柿で渋抜きをして食べるものだったのですが、突然変異によって甘柿が生まれたのです。世界的にも、甘柿は珍しいと言われています。渋柿を甘くする一番簡単な方法は「干し柿」です。渋柿の代表品種としては、「平核無柿(ひらたねなしがき)」「刀根柿(とねがき)」があり、生産地によって異なる名が付けられているものも少なくありません。柿の生産量日本一を誇る和歌山県で生産されている「紀ノ川柿」は、「平核無柿」のことで収穫の前に 1 つずつ固形アルコールを入れたビニール袋でおおって渋抜き（脱渋）をします。するとどうでしょう、果肉に黒い粒ができるのです。その意味では「工芸品」と言ってもいいくらいです。