



光のなぞ > 日本の色いろいろ

柿渋色 (1/3)

日本の色いろいろ
Canon Science Lab For KIDS



夏を過ぎ、秋の気配がただようようになると、実りの色が身近になってきます。

秋風になびくイネの色、色づき始めたリンゴの色、
青いイガの割れ目からのぞくクリの色…。

豊かな秋を連想させる色はどれも、つややかです。

カキの実から作られる「柿渋色（かきしぶいろ）」も、つやのある重厚な茶色です。



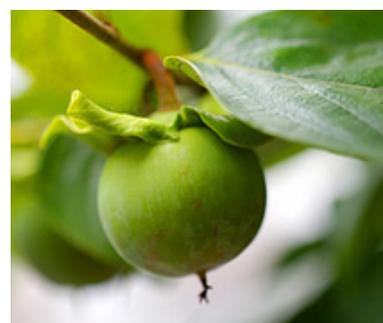
柿渋色（かきしぶいろ）は、色づく前のカキの実をしぼって作られます。不思議なことに、青いカキの実から深みのあるこげ茶色が生まれ出てくるのです。

カキは、日本人にとってもなじみ深い果物です。現在のカキは、中国から奈良（なら）時代に伝来したといわれていますが、原種のタネは弥生（やよい）時代の遺跡から出土していて、カキとの付き合いはかなり古いようです。そんなカキの木は、家の庭先、田や畑のそば、お寺の門前など、日本中のありとあらゆる場所に植えられました。

「里古りて（さとふりて）柿（かき）の木もため家もなし」と、江戸（えど）時代の俳人・松尾芭蕉（まつおばしょう）はよんでいます。明治時代の正岡子規（まさおかしき）は、あまりに身近で俳句や和歌によまれることの少ないカキを、積極的に題材にしました。子規の有名な俳句には、「柿（かき）くへば鐘（かね）が鳴るなり法隆寺（ほうりゅうじ）」があります。

シブ〜いカキだから役に立つ

カキは、盛夏に実をつけ、初秋に向けてどんどん実が大きくなります。もし青い実を見つけたら少しだけかじってみてください。しぶくてすごくいやな味がします。カキにはあまがきとしぶがきがありますが、あまがきでも青いうちはしぶく感じます。このしぶさの正体が、『カキタンニン』という成分です。カキタンニンは食べるのには不向きですが、うまく抽出（ちゅうしゅつ）して「柿渋液（かきしぶえき）」にするとさまざまに利用することができます。カキの実は、熟してくると種の周囲にカキタンニン成分が集まってしぶくなくなってくるので（これで甘くなります）、柿渋液（かきしぶえき）をとるには、カキタンニンが豊富な青い実を使います。すりつぶしてしぼってとる液は、青いカキと同じ青緑色ですが、紙や布にぬると柿渋色（かきしぶいろ）が出てきます。カキタンニンには、酸化してこげ茶色になる性質があるからです。



カキタンニン豊富な未熟なカキの実。カキタンニンは、赤ワインなどにふくまれるポリフェノールの一種アントシアニンの仲間だ



光のなぞ > 日本の色いろいろ

柿渋色 (2/3)

日本の色いろいろ
Canon Science Lab For KIDS



柿渋染(かきしぶぞめ)の布はビニール代わり

京都府南部の南山城地方には、いまでも柿渋液(かきしぶえき)を生産する『柿渋屋(かきしぶや)』がいくつかあります。作られる柿渋液(かきしぶえき)は“山城渋(やましろうしぶ)”と呼ばれていますが、かつては“会津渋(あいづしぶ)”“越中渋(えっちゅうしぶ)”“信州渋(しんしゅうしぶ)”などがあり、日本各地で生産されていました。カキタンニンには、水をはじいたり、くさりにくくする作用があるため、化学薬品のなかった昔、柿渋液(かきしぶえき)はたくさん生産され、いろいろな方法で使われていたのです。紙や布に厚めりするとかさやカップの材料に重宝です(ビニールの代わりですね)。漁業で使うあみをじょうぶにしたり、住宅の柱やかべの塗料(とりょう)にも使われました(コーティング剤の代わりですね)。漢方薬や、清酒のにごりをとるてん加物としても利用されてきました。最近では、天然塗料(とりょう)として再注目されていて、住宅に使われることが多くなっているそうです。



柿渋で染めた傘

歌舞伎(かぶき)の伝統色でもある柿渋色(かきしぶいろ)

柿渋色(かきしぶいろ)は、意外によく目にしているはず。なぜなら、日本の伝統芸能の歌舞伎(かぶき)の『定式幕(じょうしきまく)』に使われているからです。この言葉にピンとこなくても、幕のデザインは「かぶきあげ」というおせんべいの袋に使われたりしていますから、色を思い出せるのではないのでしょうか。定式幕(じょうしきまく)は3色で、「萌葱(もえぎ)色」「柿(かき)色」「黒」の縦じまです。「柿(かき)色」というと一般には色づいたカキの実の色、黄赤色をイメージしますが、歌舞伎(かぶき)では「柿渋色(かきしぶいろ)」のことです。柿渋色(かきしぶいろ)は「団十郎茶(だんじゅうろうちゃ)」ともいわれ、役者の市川団十郎(いちかわだんじゅうろう)と市川家(成田屋一門)のシンボルカラーにもなっています。



いつも使われている幕なので「定式幕(じょうしきまく)」という。歌舞伎(かぶき)の舞台(ぶたい)にはいつもかかっている

黒船が持ち帰って広めたKAKI

カキの学名は“kaki”です。英語でも“kaki”といい、世界共通に『カキ』と呼ばれています。なぜかという、世界各地で作られているカキは、日本から広まったものだからです。日本では、昔から干しガキが旅人の携行食に利用されていて、おいしいカキができると持ち運んでタネを各地で植えていました。そのため日本のカキは、あまくておいしいものに品種改良されて広がりました。江戸(えど)時代末期に黒船でペリーがやってきたときには、カキのおいしさにおどろき、アメリカに持ち帰ったということです。明治時代に岐阜県で発見された「富有柿(ふゆうがき)」は特に評判が高く、さらに世界各地に広まるようになりました。



光のなぞ > 日本の色いろいろ

柿渋色 (3/3)

監修者 (かんしゅうしゃ)
吉岡 幸雄先生について

聖徳呼(ひみこ)がプレゼントした赤い糸



吉岡 幸雄 (よしおか・ゆきお)

1946年京都生まれ。早稲田大学卒業後、美術図書出版社「紫紅社(しこうしゃ)」を設立。日本の伝統色や染織史(せんしょくし)の研究を行ってきた。88年生家「染司よしおか(※)」5代目を継承(けいしょう)。最近では、海外で展示会や講演をする機会も多く、日本の伝統色のすばらしさを世界に広めている。

※ 江戸時代から続く京都の染屋。昔ながらの「植物染」を伝える工房(こうぼう)で、製品は東大寺、薬師寺などの伝統行事にも役立てられている。

■著書

『日本の色を染める』(岩波新書)

『日本の色辞典』(紫紅社・しこうしゃ)

『京都の意匠(いしょう) 1』

『京都の意匠(いしょう) 2』(建築資料研究社)

など多数