

急速な需要の冷え込みを予測し、柿渋の医療的な効能に活路を見いだそうとする。

柿渋は古くから、「血をきれいにする」「中風が良い」とされ、民間薬として飲み継がれてきた。科学的に解明してみると、悪玉活性酸素を抑制するポリフェノールが豊富に含まれていることが分かった。赤ワインで「躍脚光を浴びた成分だ。柿渋のポリフェノールは、タンニンなどの結合体。柿渋100グラム中35000ミリグラムと、赤ワインの11倍、緑茶の15倍以上の含有量を誇る。

ただ、問題は特有の香りや強い渋み。液体では「それはそれは、もう」飲みづらい。試作を繰り返した末、柿渋からエキスを抽出してソフトカプセル化に成功。おそらくは、創業以来の歴史の中で、最大にして最良のイノベーションだった。

「脑梗塞から回復した」「コレステロール値が300から180に」「副作用の心配をすることなく、血圧が下がった」「歯ぐきが引き締まった」「二日酔いしなくなった」

続々と、愛飲者からの反応が寄せられる。

西川夫妻は高校時代の同級生。道雄さんはいつたんサラリーマンの道を歩み始めたが、結婚を機に家業へ専念することに迷いはなかったという。淡々と語る裏で、大阪で唯一の柿渋生産者としての気骨と、柿渋の新しい地平を切り開いたという自負が相半ば。先々代が根を下ろした十三の町で、柿渋づくりの伝統は日々熟成を重ねている。



大阪市淀川区十三東4-11-1

TEL.06-6301-2728

10:00AM~6:00PM

日曜・祝日休

<http://www.kaki-shibu.com>

〈主な商品〉

柿渋カプセル 150カプセル(約1カ月分)

9,975円、30カプセル(約10日分)3,150円、

古伝のむ渋玉の澁300ml 2,100円、柿渋

(染料・塗料用)500ml 945円

マルチな効果を発揮する

想像するだに舌がすぼむ。「柿渋」だなんて。そんなに渋いのか？

「それはそれは、もう……」

西川雅子さんがいたずらっぽく笑う。

柿渋とは、渋柿の汁を自然発酵させ、熟成させた液のこと。古くから塗料や染料としてさまざまな用途に使われてきた。防水、防腐、防虫、防カビの効果に優れているのだという。

染料としての顔は、「大阪西川」の店頭を飾るスカーフやバッグ、ランチョンマットなどのクرافト類でうかがい知ることができる。柿渋に含まれているタンニンが空気に当たって酸化し、茶色の皮膜を作る。自然に任せた色や風合いに深く魅せられ、作品に取り込むアーティストもいる。

塗料としては、住居の木塀や木壁、番傘や浴うちわなどに用いられてきた。化学物質を含まず、地球環境に優しい天然塗料として見直されていて、特に内装材として人気があるという。

酒造業や漁業の必需品

「大阪西川」は、大阪で唯一の柿渋生産会社である。ルーツは古い。京都・伏見での創業は元禄年間にまでさかのぼる。大正末期、西川基之本店として、大阪・十三へ進出。雅子さんの夫で、社長の西川道雄さんが300年余の歴史を受け継ぐ。

店から100メートルほど北に工場を構える。京都や愛媛、岐阜などで青い状態のまま採取された渋柿を圧搾。絞り汁を貯蔵し発酵させる。通常、1カ月ほどで発酵は終わるが、さらに2、3年かけて

熟成させていく。敷地内に並ぶ9千リットル入りの貯蔵タンクに、柿渋が眠る。

大阪で創業した当初から、酒造会社との取引が中心だった。搾り袋を染めるのに使われたのが柿渋。袋が丈夫になる上、酒が澄むとも言われていた。木桶や小道具類などにも塗られた。

雅子さんは子どものころ、店先で柿渋に漁網が浸されているのを見た記憶がある。網の腐蝕を防ぎ、長持ちさせるための方策である。漁師たちにとっても、柿渋は大事なものであった。

「十三は、日本一の酒どころ灘五郷に近い。その上、淀川を漁場とする漁師たちが大勢いた。柿渋屋を営む上で、絶好の立地だったのでしよう」と、西川社長。

飲みやすいカプセル化に成功

しかし、若年層を中心に日本酒離れが進み、日本酒市場は縮小一途の昨今。社長は、

にぎわい
+ 物語

柿渋玩味。

かきしぼ

にわかに注目が集まる、
伝統が生み出す天然素材。
十三の町で、
柿渋パワーが熟成している。



大阪西川