

市田柿の表面や果肉内に見られる黒斑について

市田柿ブランド推進協議会

「市田柿」の表面や干し柿内部に黒い斑点状のものが見られる場合があります。まれに「カビではないのか。」とのお問い合わせがありますが・・・。

1 症 状

- 黒い点や大きめの黒い斑点で、果肉の中や果実の表面に見られます。果実の表面に見られるものは割って見ると黒変部分が果肉に食い込んでいます。
- 黒い斑点の上にも、斑点のない部分と同様に白粉がついています。

これらの黒い固まりはタンニンです。

カビとの識別方法

カビは黒い部分が表面のみで、カビ臭い匂いが強く感じられる。

2 タンニンとは

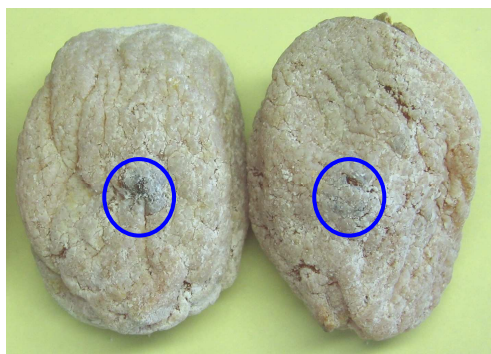
- タンニンは柿の渋味成分でポリフェノールの一種です。
甘柿を割ってみるとゴマ状の黒点が見られますが、これは、不溶化したタンニン（水に溶けなくなり渋く感じなくなったもの）で「ゴマ」が入ったとも言われます。甘柿の品種によっては、ゴマの多いことが渋くない甘い柿の目安になっています。
- 市田柿は収穫後皮を剥き乾燥させることで、タンニンを不溶化させます。不溶化したタンニンは通常は肉眼で確認できませんが、成熟や乾燥の過程で凝固して黒い固まりとなり残ることがあります（「市田柿」はこのような黒斑が発生しやすい特性があります）。
- タンニンは、柿自体に含まれる成分で人体への悪影響はありません。



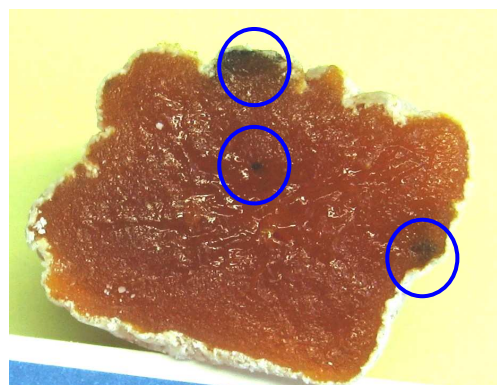
成熟期前の果肉内に見られる黒斑



黒斑の大きさは大小様々



干し柿表面に見られる症状



干し柿果肉内に見られる黒点