

# 世界から柿の葉が消えたなら？

F9 7班

## 1.目的

- ・柿の葉寿司を食べている時に柿の葉を使うのは**なぜか？**
- ・また柿の葉に**どのような効果**があるのかという疑問の答えを見つけるため

## 2.仮説・柿の葉だけが持っている特別な効果があるから

- ・柿の葉は他の葉に比べて、少し分厚いため破れにくく、中身を完成した状態のまま**清潔**に保てるから

## 4.柿の葉を使う理由

- ①色が鮮やかで**綺麗**
- ②**防腐効果**がある
- ③**香り**が良い



## 3.柿の葉寿司の起源

諸説あるが、江戸時代に和歌山から吉野に持ち込まれた塩で締められたサバの柿を葉に包んで、村々の**夏祭り**のご馳走になった。  
**保存食**、**兵食**としていたものから変化した。などの説がある

## 5.柿の葉寿司以外では…？

柿の葉以外で柿の葉寿司を作ってみました

### ①「シソの葉寿司」 栗山3位 乾1位 西村3位

予想

- ・まちがいなく絶対おいしい
- ・日持ち良さそう



食べた結果

- ・3種類の中ではいちばん巻きやすい
- ・水が出ないため保存しやすいが、長期間だと湿ってきてしまいそう

### ②「キャベツの葉寿司」 栗山2位 乾2位 西村1位

予想

- ・かたそう
- ・味がしなさそう



結果

- ・葉が大きく丈夫で巻きやすい
- ・思ったより味(塩・スモークサーモン)があっておいしい
- ・日持ちは悪い

### ③「レタスの葉寿司」 栗山1位 乾3位 西村2位

予想

- ・苦そう・食感は良さそう



結果

- ・もともと葉が柔らかいので茹でるとしなしなへにゃへにゃになった。巻きづらいので必死にのばした。
- ・思ったより味(塩・スモークサーモン)があっておいしい

## 6.まとめ

- ・全部思ったより**美味しい**・保存が利かない
- ・柿の葉ほど丈夫じゃなく、安定感がない・柿の葉の**香り**も大事な要素だった
- ・なんやかんや柿の葉は**最強**！

参考文献

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryoumu/search\\_menu/menu/kakinoha\\_zushi\\_nara.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryoumu/search_menu/menu/kakinoha_zushi_nara.html)  
<https://www.izasa.co.jp/product>