

力キ(柿)



柿茶

柿の葉は渋柿でも甘柿でもよく、六月から十月頃まで採取する。この頃の葉にはビタミンCがいちばん多く含まれている。採取の時間は早朝や夕方はさけ、正午前後がよい。採取した葉は天気のよい日は二日間曇りや雨の日は三日間陰干しにして、3ミリ位に細切りにしておく。釜に湯をわかし、その上にせいろうのせて湯気でよくあたためて、一度これをおろし、準備した柿の葉を3センチほど厚さになるよう手早く入れ、一分半ほど蒸したら、フタをとり、うちわで手早く30秒間あおぎ、葉にたまっている水滴を蒸発させ、またフタをして一分半蒸す。蒸した葉は、手早く広げ、日光にあてず陰干にする。せいうちに渋柿を手早く蒸す。これで手早く乾燥させることができます。ビタミンCが水に溶けてしまうからでなく出された葉はなるべく早く乾燥させることができます。風通しのよいところでよく乾燥させることから力を保存する。柿茶を入れるには陶製のきゅうり(数10g)と一緒に熱湯を入れ、これに熱湯を注ぎ、十分か十五分たつ

効能

柿茶はシャックタリの特効薬。奇妙にピッタリ止まる。柿帶20枚位にコップ3杯の水を加え、弱火で半量になるまで煮つめることを30分から一時間位の間かくでシャックタリが止まるまで少しづつ分けて飲む。この場合特に渋ガキのヘタが効果的。シヤックタリによく悩まされる人は、カキを食べたら、ヘタに針で糸を通して軒先につるしておこう。