

廣瀬清一 事務局

海外に出ると、折角の機会なのでと現地の食事をいろいろ楽しみたいと思う。ところが、次第に疲れやストレスが溜まり、知らぬ間に食欲が落ちてくる。そんな時救いになってくれるのは、何と言っても日本食。食べるとすぐに気分も体調も良くなる。やはり日本人なのだと思う。

ワールドツアーに参加するような靱強な肉体と精神を持つアスリートでも、日本食が気持ちの支えとなるという。

これから秋を迎える今も新型コロナウイルス禍の下で、多くの方が不安な気持ちで暮らしている。こんな時にこそ、日本の秋をじっくり味わって心を癒し、活力を取り戻して欲しいと思う。

今回は、料理そのものではなく酸味と香りで料理の風味を引き立てるユズ（柚子）、スダチ（酢橘）、カボス（香母酢）に目を向けてみたい。

これらは香酸柑橘と呼ばれ、果肉を直に食べるには少し酸っぱい。土佐では「酢みかん」と呼ばれる種類も多い。レモンやライムと同じく、この爽やかな香りと甘酸っぱい味が食欲を引き立てる。果汁は調味料に、果皮は刻んで薬味として使われる。さらに果肉はジャムやスイーツに加工される。

ご存じのように、ユズは収穫時期により青ユズと黄ユズとがある。

カボスやスダチは、果皮が黄色く熟すと品質が落ちるので青果を使う。

ユズは黄色く熟しても適度な酸味が残り、香りと味は深みを増す。このためユズは、レモンやライムと肩を並べる日本の代表的な香酸柑橘となっている。

2012年に日本からEUへ柑橘の生果実が輸出できるようになった。

最近では、海外でも人気が出て「YUZU」で通じる。マカロンをはじめケーキ、アイスクリームや茶の香りづけに使われている。

このような背景を受けてユズの国内生産量は年々増えている。

ユズ *Citrus junos*

ユズ(*Citrus junos*)の日本での栽培の歴史は古く奈良時代前後といわれている。原産地は中国の長江上流で、日本へは朝鮮半島を経て、飛鳥・奈良時代に伝わったと考えられている。

当初、実生による繁殖が行われていた。ユズは種子をまいてから結実するまで、長い期間を要する。俗に「桃栗3年、柿8年」に続き「柚は9年でなりかかる（なりさがる）」と言われる。

各地で栽培され、タチバナとの交雑もあったようで、この中から優良系統が選抜され、日本の「ユズ」になったと考えられる。学名のジュノス「junos」は、四国・九州地方で使われた方言「ゆのす」に由来する。（ユズの原産地中国では、「柚」や「柚子」はブンタンを指し、ユズは「香橙」と言う。）

・青ユズ（主産地／高知県、露地栽培の収穫期／7～10月）

青ユズは、香りは爽やかだが青臭さが強い。果汁は少なく酸味が強い。この特徴を活かして果皮を刻んだり、すり潰し薬味や柚子胡椒に使われる。

・スダチ（徳島県、8～10月）

スダチは、スッキリしたさわやかな香りでおだやかな酸味で、松茸の土瓶蒸しや焼き魚などの風味付けに使われる。指先で軽く搾ると、品のよい香りが松茸の華やかな香りを一層引き立てる。またサンマなどの青魚の生臭さを抑える。

スダチの名称は、その果汁を食用酢として使っていたことから「酢の橘（たちばな）」がなまり、スダチになったとされる。焼酎のソーダ割りなどに使われる。

・カボス（大分県、8～10月）

カボスは、香りと味がスダチよりまろやかで白身魚など上品な食材の風味を損なわずに使える。淡白で繊細な味わいのふぐには、カボスのポン酢がよく合う。

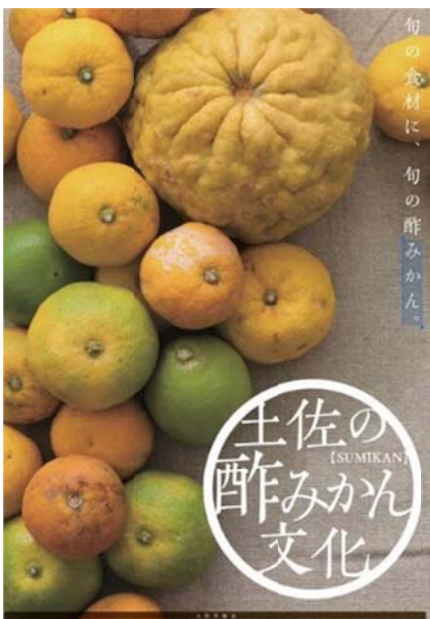
果汁が多いので搾って酢の物にしたり、鍋料理のポン酢に使ったりする。

・黄ユズ（高知県、10～12月）

スダチやカボスよりまろやかで、適度な爽やかな風味が好まれている。

ユズを器に使った柚釜、ユズを輪切りにし白身魚などを蒸した柚香蒸し、味噌にユズの皮をすりおろして混ぜた柚子味噌、柚子胡椒など活用範囲は広い。

料理以外でも、冬至には柚子湯として使われ、日本人に広く親しまれている。



土佐の酢みかん文化を楽しむ会 2014年

海外で人気の「YUZU」

海外でも2000年以降、調香師のパレットにユズの精油が載るようになる。この頃より、商品名の中に「YUZU」の名前が付いたフレグランスが登場している。

ユズの精油は、圧搾法の他に水蒸気蒸留法、超音波減圧水蒸気蒸留法などによって得られる。最近では、果汁を搾汁した後の残滓を冷凍保存しておいて、これを使い通年で精油が得られるようになった。

ぜいたくは出来ぬ暮らしの柚子一つ

西村和子

そろそろ9月中旬を過ぎると、扇屋の「ゆず餅」が頂ける。

柔らかな求肥に包まれた一口サイズの「ゆず餅」。口に入れるとユズの香りがフワッと広がり幸せ感に包まれる。



『ゆず餅』 扇屋

参考文献

- 1) 吉田宗弘 日本の香酸柑橘 食生活研究 39(3), 113-124, 2019
- 2) 沢村正義 ユズの香り—柚子は日本が世界に誇れる柑橘（香り選書7）フレグランスジャーナル社 2008
- 3) 神沼英里、中村保一 ミカンの親はどの品種?—遺伝解析により60種以上のカンキツ類の親子関係が明らかに— 国立遺伝学研究所プレスリリース 2017
- 4) 西村和子 セレクション俳人 17 邑書林 2004