

周防大島特産、酢橙（スダイダイ）の直販につきまして、ご案内いたします。

……といたしても、世間に広く出回っているレモンや柚子、スダチ等とは異なり、なじみの薄い方も少なくない、というより、都会住まいの方の殆どがご存じないと思います。酢橙は瀬戸内の島嶼部で広く栽培されてきた品種で、周防大島では「酢みかん」の定番であり、次世代に伝えたいすぐれた食文化の一つです。「果樹園芸大百科 15 常緑特産果樹」（農文協、2000年）には、次のように記されています。

ダイダイ類の酸味は品種によっても異なるがだいたい5%あり、古くから食酢に利用されている。独特の香りと酸味は他の酢みかん類と同様さしみや鍋物によく利用されるが、ふぐ料理には欠かせないものである。果実が落果しないで長く樹上にとどまり、新旧の果実が重複して成り、代を重ねる。つまり代々として、ユズリハと同様に正月の縁起物とされる。また、黄橙色～赤橙色の果皮は黄金色に通じるとして、ミカン類は正月の縁起物となる。

とはいえ、「新旧の果実が重複して成」るまで樹上に成らせておくと、果汁が無くなってしまいます。食用としては実の青い11月頃から穫入れを始めます。この時期の酢橙は香りも清冽で、いちばん美味しいといわれます。12月に入ると文字通り橙色に色づいてきます。正月のお飾りに葉付きで使用するには、色づき具合が重要視されます。家庭用では大体2月末頃まで樹に生らせておいて要る分だけ穫入れて使います。色づいたものは香りが少し落ち着いた感じになりますが、これもまた美味しいものです。旧正月頃のナマコには、色付きダイダイが合います。食べ物の旬というのは、実によくできています。

■保存

新聞紙でくるみ、それをさらにビニール袋でくるんで軽く口を縛り、冷蔵庫の野菜室に仕舞っておけば、2ヶ月程度は確実にもちます。

自家製ポン酢などに加工すれば、2～3年の長期保存が可能になります。

■食し方・活用法

- ・ 醤油と酢橙の果汁 5:5 もしくは 4:6 くらいの比率で合わせて、即席ポン酢に。大根おろし+青葱+橙ポン酢のとりあわせは、大島では冬場の鍋（水炊き、湯豆腐など）の定番です。もずく、かつお・牛肉・鶏肉たたき、鶏・魚の酒蒸し、ほか色々活用できます。
- ・ カボス、スダチ、レモン等と同様に、そのまま搾って焼鳥、焼肉、焼魚、酢牡蠣、切りナマコに。カキフライ、チキンカツ、クジラカツ、焼きシイタケ、エノキホイル焼き、等々にも合います。
- ・ 甲類焼酎や麦焼酎の味と香り付けにも。
- ・ カクテルにも使えます。
- ・ なますを作るときに米酢のかわりに橙酢を使えば、香りよくあたりのやわらかいものに仕上がります。

- ・ 風邪をひいた時。寝る前に酢橙2分の1ヶを搾ってマグカップ1杯のお湯に溶いて飲むと身体が温まります。砂糖を入れる人もいますが、私個人は砂糖無しが好みます。「橙湯」という、周防大島の民間療法です。
- ・ マーマレードにも使えます。減農薬栽培ですので、皮も安心して使えます。
 - * マーマレードに使用する場合、11月の青玉より年末・年明け出荷の赤玉のほうが使いやすいらしいです。
- ・ 搾り終えた皮は風呂に浮かべて「橙湯」に。芯まで温まります。もちろん新品を浮かべるのもアリです。
- ・ 薄切りした皮を天日で干せば、天然入浴剤として長期保存可能です。
- ・ 皮の油を手足に塗るとアカギレ、シモヤケが治ります。冬のお肌にやさしく、アロマ効果も。

■自家製ポン酢の作り方

- ・ 酢橙の果汁 800ml (20~25ヶ分) + 本醸造醤油 800ml (添加物てんこ盛りの新式醸造醤油=アミノ酸醤油ではなく、昔ながらの製法の醤油を使ったほうが間違いなく良いものが仕上がります。小社オススメは島根県奥出雲町・井上醤油店の古式醤油) + 日本酒 200ml (三倍増醸酒は後味がくどくなるのでオススメできません。小社では岩国の地酒「五橋」を使用) + 昆布適量→3~5分沸騰 (泡が大きいうちはアルコールが飛んでいない) →冷まして瓶 (密栓できるもの) に詰めて冷蔵庫へ。原液1升に対し、歩留まり9合程度です。作りたては美味しくないなので、1ヶ月程度寝かしてから使用します。2~3年保存可能で、熟成がきくとさらに美味しくなります。醤油差しに移し替えたり常温に置くと香りが飛ぶので、使う分だけ容器に出して瓶はすぐに冷蔵庫に仕舞って下さい。鍋の季節はもとより、端境期の初夏から夏場にかけても重宝します。この味を一度覚えると、市販の「味〇ん」など不味くて食えたものではありません。
- ・ 自家製ポンズにごま油少々、青チソなど好みの薬味を足せば、冷やし中華のタレになります。
- ・ 肉野菜炒めの味付けにも重宝です。

■果汁保存の方法

果汁を摂氏85度まで加熱、自然冷却後、熱湯消毒したガラス瓶に詰める。冷蔵庫で1年以上もちます。搾ったままの果汁を冷蔵庫保存することも可能ですが、次第に発酵が進み、味が変わってきますので、速やかに使い切るのでもなければオススメできません。



*カツラムキ1周してから二つに切る。