

香酸柑橘の果汁保存法につきまして。

小社では一昨年まで、【果汁 500cc + 塩 50 g + 酢 50cc の割で混ぜて瓶詰、冷蔵】という保存法をご案内してきました。

これは簡単ですぐれた保存法ではあるのですが、使い方によっては塩分の過剰摂取が危惧されます。また、酢を加えることにより酸味が強くなり、当農園の香酸柑橘の持ち味である「やさしい味と香り」が生かし切れないという悩みがありました。

搾った果汁をそのまま冷蔵すると、日を追って醗酵が進み、香りが落ち、味が変わっていきます。容器のふたを開ける度にすぼっとガスが抜けることから、醗酵の早さがわかります。これでは長期保存は不可能です。

製氷皿などに入れて冷凍するのが無難ではありますが、使いやすいとは言い難いものです。



そこで、自家製みかんジュース製造法の転用を考えました。一昨年10月26日にカボス果汁を搾り、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、冷蔵庫に保存しました。

みかんジュースの場合は、保存性を高めるため、みかん果汁にクエン酸（カボス、スダイダイ、レモンなどの果汁）を 3%追加しますが、カボス、スダイダイの場合はそれが不要となります。

昨年 6 月に開封、8 月半ばまで少しずつ使って食味を確認しました。醗酵、腐敗、味と香りの変化は皆無、何ら問題ありませんでした。加熱と冷蔵熟成により味が濃厚になるため、控えめに使用するのがコツとわかりました。

とりあへず、1 年間は保存できることがわかりましたが、冷蔵庫の開け閉め等による温度変化を考えると、なるべく梅雨を越さないほうがベターとみましました。

開封後あまり長く置くと味が変わる危険があります。1 ヶ月程度で使い切る分量を考えて、360ml 瓶での販売を、数量限定ながら昨年からはじめています。