

かくれた宝ものを探そう！

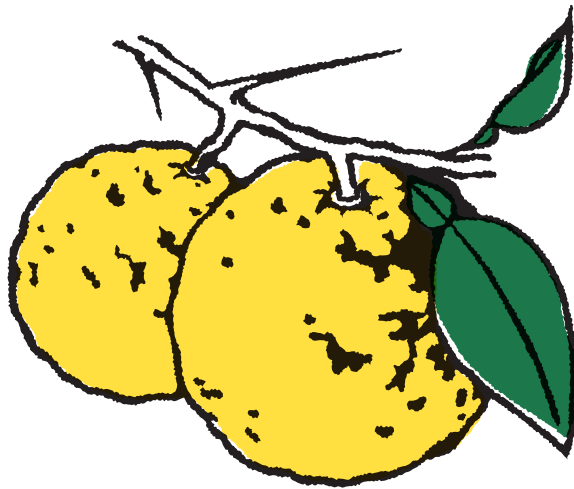
チームむかごは、ただむかごを売るだけの団体ではありません。むかごは、食べられるのに、おいしいのに通常の流通ルートにのせられず、捨てられてしまったりしている農作物のひとつの象徴であり、実はそうした素材は、農産物だけでなく、畜産、水産物にもたくさんあるというのが実情です。

ここでは、そういう意味でのむかごの仲間たちをこれから少しずつ取り上げてご紹介していきたいと思います。

今回ご紹介する仲間は、これから本格的な旬を迎える柚子です。

畑の宝探し ①

ゆず



そばかすだらけ、
見た目はイマイチでも、
香り満点の極上木頭柚子。

まずはこの写真をご覧ください。
右はつるりとしてきれいなのに、
左はデコボコして、ところどころ
に黒いブツブツもあります。

その違いはというと……、
右は農薬を使用して栽培されたもの、
左は農薬・化学肥料不使用で作られたものなのです。

左側の柚子を作っているのは、高知県との県境に近い、徳島県の木頭と呼ばれる山間の地域で柚子農園を営む神代晃滋さん。

「みなさんがスーパーなどで見かけたり、お店で柚子釜などとして出てくる右のほうでしょう。1個ずつ玉で販売されていますが、左のものは、そういう意味での商品価値はゼロ。表面の黒いブツブツは、1個に3つついていたら、もう商品としてはアウト、売り物にならないんです」。



チーム
むかご



農薬・化学肥料不使用だから、
皮まで残さず使えて
安心・安全

このブツブツ、黒点病という「病
気」だそうです。実は見た目が
悪いだけで食べてもまったく問題
はなく、もちろん、果肉にも一切
影響はありません。

言ってみれば病気というより、そ
ばかすみみたいなものですが、見栄
えを重視してきた日本の食品流通
では、相手にされないんだとか。

でも、消毒などがいっさいされて
おらず、皮まで全部安心して食べ
られるのですから、「見た目は関係
ない、そのほうがいい！」という
消費者もいるはず。実際には、流
通業者が思っている以上にたくさ
んいるのではないのでしょうか。

「美しさをとるのか、安全性をと
るか、選択できる時代になっても
いいんじゃないか?とは思いつ、
そうして売られているものもある
んです。ただその場合、ものす
ごく安い値段になってしまうん
です」。

買う側としてはありがたいこと
ですが、作り手にとっては、難しい
問題です。

徳島・木頭は、柚子栽培を
全国に広げた原点の土地。

ところで柚子といえば、今では全
国で生産され、特産地と呼ばれる
ところもたくさんありますが、そ
のほとんどの苗は、実はもともと
木頭のものとか。ここ木頭は、全
国にさががけて柚子の栽培に成功
し、日本中に広めた原点ともいう
べき場所なのです。

もっとも、苗は同じでも、育てる
環境がより大切。「標高が高く、
寒暖の差が激しいなど、木頭の土
地は柚子栽培に適しているの、
香りがよくて酸味が強く、同時に
甘みもある質の高い柚子ができる
んです。一度比べてみると、きつ
とどれも違いを実感しますよ」
と、神代さん。その品質に自信と
誇りを持っています。



チーム
むかご

作業・生産効率を下げてしまう 柚子の棘

実は神代さん、もともと木頭の人ではありません。大阪でサラリーマンをしていたのですが、林業がやりたくて移住して来たという変わった経歴の持ち主です。そして、ここで採れる柚子のおいしさに目覚めて感動し、柚子栽培を始めたんだとか。

ところが、始めてみると苦労の連続。天候に左右されるのはもちろんですが、やっかいなのが柚子の木
の枝についている棘。長さ2〜3cmもありそうな大きな棘がいたるところについているため、いろいろな意味で困難が生じてしまうのです。

「普段の作業や収穫をするのに、けがをする危険性があるのはもちろんですが、それだけではありません。台風などで強い風が吹くと、揺れた枝が柚子の実に触れて棘が刺さったら、もうダメです。傷ついたところから、たちまち傷んでカビが生えてしまいますから」。

自分で自分の体を傷つけてしまう柚子。本当にデリケートなものなのです。

木頭で「酢」といえば、 柚子の絞り汁「柚子酢」 酢と同じ使われ方をしています。

では、神代さんが作る柚子は、どんな風に流通されているのでしょうか。

「しぼり汁を取って瓶に詰めて出荷しているんです。ここ木頭の人たちは、昔からしぼり汁を瓶に入れて保存し、一年中さまざまな料理に使ってきたんです。だから、そのおいしさを全国に届けたいと思って」。

このあたりの家庭の台所には、いわゆる「酢」はほとんどありません。寿司を作るときも、酢の物も、魚を酢で締めるときも、すべて柚子のしぼり汁を使います。地元ではこれを「柚子酢」と言いますが、酢が入っているわけではないのです。「普通の酢は、ツンときて苦手」という人も多いとか。確かに、酸味がとがっていないので、味わいがやさしく、香りも加わるので、野菜はもちろん、魚にもよく合います。

この日、ふるまっていたいたいた五目寿司も、はまちのお寿司も、柚子酢が使われていました。



チーム
むかご

昔ながらの道具を使って
ひとつずつ手しぼり。

柚子のしぼり方も昔から変わっていないとか。包丁の刃のついた板で上からはさみ、切りながら押しつぶします。機械というよりは道具。1個ずつはさんでは上から押ししてしぼっていきます。

「ギューッと最後まで絞りたくありませんが、そうすると、皮の苦味やえぐみが出てしまうんです。だから機械ではそういうあんばいがうまくいかないし、女性がやるほうが向いているって言われているんです」。

このしぼり汁は加熱処理せず、そのまま瓶詰めして出荷されます。これが、香りや味を生かす大切なポイント。ただし、そのために輸送も、店頭での陳列も要冷蔵となるので、コストや手間がよりかかります。

「酸度はpH3.0〜3.5とかなり高いのですが、酵母が生きているため、温度が上がると、発酵してしまい、瓶の口から吹き出してしまうこともあるんです。でも冷蔵庫で保存すれば、1年後でも香りも酸味もキープできますよ」。

ほとんどが再利用されず、
捨てられるという皮。
なんと、もったいない！

しぼり汁を取った後に残る皮からは香りが漂い、ちょっと近づくだけで幸せな気持ちになります。収穫シーズンの間、木頭の村はずっとこの香りに包まれているのだそう。柚子しぼりの仕事をしている女性性は、「家に帰っても体からいい香りますよ」。それにしても、まだまだ果肉も残っているこうした皮、しぼればしぼるほど山積みになっていきますが、このあと何かに使われるんでしょうか？

「マーマレードを作るなどして加工してはいるんですが、そうして使えるのはわずか。結局9割くらいは残ってしまうんです。後は産業廃棄物として処理するしかないんですよね」。

何しろ柚子は、重さの8割が皮、残り1割ずつが種と果汁とか。皮を捨ててしまうと、本当に使えるところはごくわずかなのです。

一方で「柚子の香りの成分はほとんど皮にあるらしいんです」とも。それならば、ますますこのまま捨ててしまうのはもったいない！。

皮の再利用法のアイディア大募集！
楽しい、おいしい使い方、
教えてください！

地元の人たちは、お風呂に入れるのはもちろんのこと、紅茶などのお茶にこの絞ったあとの皮をまるごとボンと入れて香りを楽しんでいるそうですが、ほかにもっと有効に使える方法はないものでしょうか？

そこで、これまで被災者支援などの活動に協力してくださった料理研究家の方々に知恵をお借りしよう！ということになりました。

たくさんの方の経験と知恵をお持ちの料理のプロの方々なら、きっと素晴らしいアイディアを教えてください！まずは、ご希望の先生方に柚子の皮をお送りし、上手に使えるアイディアを教えてください！と思っています。

柚子の皮がどんな風に変身するのでしょうか？結果はチームむかごのブログでご紹介していきたいと思っています。また、この記事をお読みになって「私もアイディアをいっしょに考えて参加してみたい！」という方は、ご連絡いただければ、柚子の皮をお送りします。



チーム
むかご