

かぼすの風味

首藤 静夫

秋から冬の料理に風味を添えるかぼす。秋刀魚など焼き魚に良し、湯豆腐や鍋ものに良しで料理を引き立たせる。時期になると郷里大分から沢山送られてくる。初秋のものだと、まだ小ぶりで果汁も多くない。急がずともいいのに、九月になると早速送られてくる。早く喜ばせたいとの田舎の人の一徹さであろうか。

かぼすは大分県が全国生産高の九十九%だそうだ。ただ、生産地域は限られており、臼杵、豊後竹田、杵築など旧城下町周辺だ。本来は食用でなく、武家や医家の庭で観賞用或いは薬用として栽培されてきた。酢の代用として昔は橙の方が一般的だった。私は臼杵の近くの出であるが、成人するまでかぼすを知らなかった。

盛んに栽培されるようになったのは比較的最近のことだろう。一九八〇年に地域おこしの「一村一品運動」が大分県で興ったが、これを機に広まったのではないだろうか。ジューズをはじめ、饅頭、煎餅、味噌、醤油などかぼす味の新商品が登場した。同じ時期に麦焼酎「いいちこ」が同県の小さな酒蔵から売り出された。これにかぼす汁を垂らして爽やかに飲む方法が次第に広がる。労働者の飲物とされた焼酎のイメージが変わっていった。

ところで九州の醤油は濃口が多い。刺身の醤油も濃口だ。そこにかぼす汁を数滴垂らし風味をつけると魚の味が引き立つ。しばった指先にも香りがただよ。楡形状の青々としたかぼすが皿に添えられると見た目にも鮮やかだ。関あじ、関さばの光もの、城下かれいなどの白身、冬になれば臼杵のふぐにも青々と添えられる。

同種の柑橘系香味に徳島県のすだちがある。かぼすより小ぶりでやや甘い。純粋な酸味と風味ではかぼすに軍配が上がる。

沖縄にはシークワサーがある。皮がうすく、びっくりするほど果汁が多い。飲物にブレンドして味わうとまことに爽やかだ。

京料理にはゆずが合う。皮も上手に利用され、応用範囲が広い。それぞれ特徴があるが、自分の育った地域のものが一番と思いたい。