

コウサンカンキツ 香酸柑橘

ミカン科

参考文献

一般社団法人果種協・国立研究開発法人農研機構・国立研究開発法人JIRCAS(監修)(2017),
図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版 他


○香酸柑橘とは

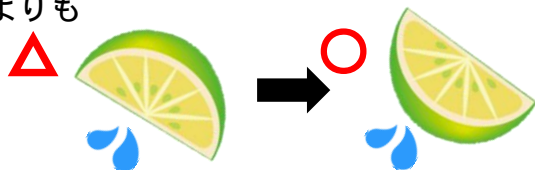
ミカン科だが一般的なミカン類とは違い、甘味が少なく酸味と香りが豊かな柑橘類。日本在来種は約40あるといわれ、古くから各地で栽培されており、その土地の食文化と繋がりが深い。生のまま果実を食すことよりも、その果汁や果皮を利用することが多く、料理の味を引き立てたり、ドリンクやデザートに爽やかさを加えることができる。また、食用以外にも香りを楽しむアロマ素材として化粧品や入浴剤などの原料にもなる。

○貯蔵の際に行う作業「^{よそ}予措」

収穫期間が限られる柑橘類は、長期間の出回りを可能にするために予措という工程を踏んでいることがある。収穫直後の果実は水分が多いため、放置しておくとう果皮などから水分が発散し、鮮度が落ちて最終的にしなびる。これを防ぐため貯蔵する際に1～2週間程度、風通しの良い環境下で果皮を乾燥させる。重量が2～5%減量するまで水分を飛ばし果皮を乾かすことで、果実の腐敗や果皮による果肉内の水分消費を防ぐことができる。

○搾る際のポイント

香酸柑橘は果皮に香りの成分が多く含まれる。搾る際は切り口を下にするよりも果皮を下にして搾ることで、 香りをより強く感じることができる。



○多摩青果の主な入荷情報

		色の基準											
		少											多
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ゆず	産地												
	徳島												
	高知												
	福岡												
	熊本												
すだち	徳島												
かぼす	大分												
シークワサー	沖縄												
ライム	メキシコ												

○香酸柑橘の選び方と保存方法

選び方	果皮にハリがあり、浮いた感じがしないもの。 ヘタの部分が枯れていないもの。 同じ大きさであれば持った時に重みがあるもの。	
保存	生	冷暗所で保存。 長期保存の場合は乾燥を防ぐためラップで包み冷蔵庫野菜室で保存。
	冷凍	皮をよく洗い、水気を拭いてラップで包みフリーザーバックに入れて保存。 カットしてからや皮を剥いてからでも可。

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。

コウサンカンキツ 香酸柑橘

ミカン科

ゆず

青ゆず：ハウス4月中下旬～7月頃 露地8～10月頃

黄ゆず：11～5月頃

奈良時代から栽培される、歴史の古い柑橘。果肉は黄色。

爽やかな香りが特徴で、果汁には適度な酸味がある。

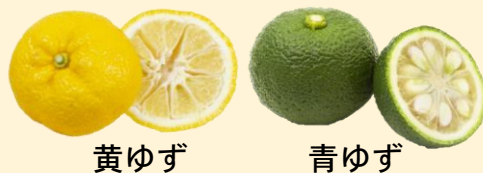
果汁はもちろん、果皮も香りが強いため、薄く切って料理に加えるなどして、香りづけや食味のアクセントに用いられる。青ゆずは黄ゆずの未熟果を収穫したもの。

黄ゆずに比べ、キリッとした

爽やかな酸味と香りがある。

皮をすりおろして薬味や

青ゆずこしょうにも使われる。



黄ゆず

青ゆず

すだち

ハウス3～8月頃 露地8～10月頃 冷蔵10～3月頃

すがすがしい香りと、爽やかな酸味が特徴。果肉は淡い黄色。

国内生産の9割以上が徳島県産。果汁も果皮も薬味として

使用可能で、その香りと酸味で食材を引き立て

和洋中の料理をグレードアップさせる。

名前の由来は「酢橘」^{すたちばな}で一大産地の

徳島では江戸時代には既に

食酢用の果実として栽培していた。



かぼす

果肉は鮮やかな黄色で果汁が多い。香酸柑橘の中では酸味が少なめで、食材の味を消してしまうことがないため焼き魚や肉料理など、素材の味を引き立たせる料理に使うことで素材の味わいと調和が活かされる。

また、ミネラル分としての塩味がしっかりしていることから塩の代わりにかぼすを添加することで、減塩効果が期待できる。



シークワサー

シークワサーは沖縄の方言で「シー」は酸っぱい

「クワサー」は食べさせるの意味。和名は「ヒラミレモン」。

皮が薄く果肉は多汁。酸味・苦味・甘味は

他の柑橘に比べやや控えめで、優しい

味わいの中に渋味のアクセントがある。



ライム

品種は「タヒチライム」と「メキシカンライム」があり

日本に輸入されているライムは多くが「メキシカンライム」。

種はほとんど無く多汁。レモンのように

酸っぱく、さらに独特の苦味や香りがある。

