

## 自然広場から： 近隣の自然の変化に目を向ける No.38

「冬の実・柑橘類など Winter fruits such as citrus」

2021年2月16日

世田谷でこんなにも多様な柑橘類があるとは！ミカン栽培の北限外の浦和生まれの私には驚きであり、憧れに思っていた所だ。八百屋の店先で買えるミカンの大部分は温州ミカンだが、近隣の川本農園ミカン畑には清美ミカン、ポンカンもあった。もぎたて特有の酸っぱい味と香りに魅せられ毎週通った。ダイダイ(橙)はお正月の鏡餅の上に飾られているのを見ていたが、近隣の本橋家の庭には縞ダイダイと共に生えていた。食用には適せず、酸味の強い果汁は風味が良いことからポン酢に使われるという。なお、夏ミカンの本名は夏橙、酸っぱいわけだ。

キンカンには、小さなラグビーボールの形の金柑とは別にやや大きく靨(えくぼ)の付いた福寿金柑があることをはじめて知った。今年はコロナ禍のせいか、宮崎産の金柑“たまたま”が比較的安かったので、何回も買って味わった。

ユズ、レモン、カボスは、香りと酸味が持ち味の柑橘類は天然の調味料として食卓を豊かにしてくれる。三種とも近隣の庭からいただき賞味することができた。ユズは果皮ごと薄く輪切りにして砂糖や蜂蜜に漬け込むと、香りと甘酸っぱ味がたまらない。マイヤーレモンは薄橙色で、店先で売られている黄色いレモンとは香り(芳香)が異なる。レモンとオレンジとを交配させたミカン属の柑橘類である。カボスは大分産が97%で、徳島産のスダチと薬味、酸味を競い合っている。どちらも旬は緑色だが、カボスの方がやや大きい。近隣の庭で黄色の果実を収穫している人を見かけたので、柚子ですか？と声をかけたところ、カボスという答え。話が弾み、分けて頂きたいと頼むと、10数個タダで下さった。なお、カボスの使い方は、大分県振興協会のウェブページなどに詳しい

( <http://www.oitakabosu.com/dish/> )。

下段は冬の実：南天(赤と黄実)。“難を転じる”、と縁起の良い庭木とされて来た。葉が、お赤飯に添えられるのも同じ習わし。赤い実は咳止め効果があると言われ、子どもの頃煎じて飲まれたことがある。黄実(黄実)は珍しいが、赤実の園芸種。

青木の光沢のある赤い実は、真冬でも濃い緑の葉と調和して映える。2月初め、ムクロジ(無患子)の葉は全て落ち、実の房だけがいくつも枝先に付いている。落下を待ってもなかなか落ちない。数個落ちたアメ色の実の皮は、学名のシャボンが示す通り、砕いて水の中にかき混ぜると泡立ち、昔は洗濯・洗髪に使われていた(石けんの元祖)。皮の中には固い黒い玉。羽子板の羽付きの球としてお馴染みだ。

おまけは、クチナシの実。初夏に一重の真っ白な香り高い花を咲かせる。冬になって鮮やかな橙色の実を結ぶ。キントンを黄色に仕上げるために用いられる。