

当店からのご提案

旬の果物あれこれ

ユズ

12月、店頭にユズの爽やかな香りが漂い始めました。和風の料理に、そして冬至湯にも欠かせないこの果実の耳寄り情報をご紹介します。

原産地は？

中国・揚子江上流が原産と言われ、日本には飛鳥・奈良時代にすでに渡来していたそうです。一方、日本でも山口県萩市・川上地域の原生林に独自のユズの自生地があることが判明、昭和16年、国の天然記念物に指定されました。この自生ユズの苗を植栽した「川上ゆず」はいま人気の特産品になっています。



賢いユズの選び方は？

手に持って果皮にハリがあり、重く感じるもの。実がブヨブヨするものは避けましょう。また、香りも選ぶときのポイント。色・形が悪い理由で価格が安いものは冬至湯用にご活用を！



名前の由来は？

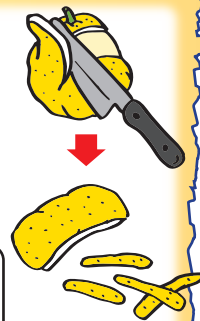
柚(ユ)の木の果実なので柚子(ユズ)と言う説が一般的ですが、昔は実のすっぱい酸をユノスと呼び、これが詰まってユズとなったと言う説も。また、「柚酸」とする文献もあるようです。



上手な保存法は？

買ってきたらラップに包んで野菜室へ。香り落ちしないうちに早めに使いましょう。

- 冷凍保存するときは皮を幅広く切り、白い部分も薄く残します。黄色い果皮だけ細かく刻んで冷凍すると、使用時に香りが逃げやすくなるのでご注意ください。



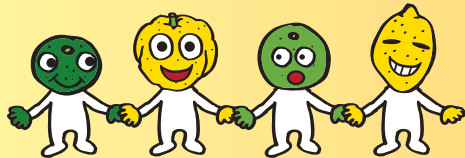
- こんな用途にも…

- ・ ポン酢やドレッシングに。
- ・ ユズ味噌やマーメイドづくりに。
- ・ 炒め物や各種漬物の風味付けに。
- ・ ジュース・シャーベットなどに。
- ・ 入浴剤や化粧水に。



ユズの仲間？

ユズはミカン科常緑木ですが、一般的なミカン類と違い生食に向かないので「香酸柑橘」に分類されます。レモン、すだち、かぼす、ライムなども同じ仲間です。



おもな生産地は？

四国3県が圧倒的な産地ですが、ユズは柑橘類の中では耐寒性が強く、東北地方などでも収穫されています。

年間収穫量ランキング

第1位	高知県	約49%
第2位	徳島県	約18%
第3位	愛媛県	約12%

※2011年農林水産省統計より