

92 柚子と日本人 (2021年12月16日)

フランスに来て、柚子の人気が高いことに驚きました。柚子味のマカロンや柚子入りマスタードが売られていますし、フランス料理のレストランのメニューでも「柚子」の文字を見たことがあります。しかし、フランスではまだ柚子の果実を見たことがありません。柚子味のものを食べたことがあっても、柚子を見たことがない方がいらっしゃるでしょうから、今回は柚子についてご紹介します。

柚子は柑橘類の中で比較的病気や寒さに強いことから、日本の広い地域で育ちます。市場に流通しているものは農産品として生産されているものですが、東京都内でも一般家庭の庭に植えられているのを見かけます。酸味が強くて種が多いことから、みかんやオレンジのように果実をそのまま食べることはあまりありませんが、日本料理には欠かせない食材です。醤油にゆずの果汁を混ぜた酸味の効いたポン酢や、唐辛子と塩と混ぜて作る柚子胡椒という調味料として使います。柚子の皮を酢の物の香りづけとして使うこともあります。柚子を半分に切って果実をくり抜くと、器にもなります(写真)。



通常、柚子は手のひらに乗る大きさですが、「鬼柚子」又は「獅子柚子」と呼ばれる巨大なものもあります(写真)。直径は20センチほどになります。「柚子」という名前が付いていますが、実は柚子の仲間ではなく異なる柑橘類の仲間です。「鬼」や「獅子」のような顔をしていることから、その名が付いたと言われていました。主に鑑賞用として、日本の中でもごく一部の地域で生産されています。



日本で冬至の日には、柚子をお湯に浮かべた柚子湯に入る習慣があります。冬至の日に柚子湯に入ると、風邪を引かずに冬を越せると言われています。近年は柚子湯に入る家庭は少なくなりましたが、銭湯に行けば柚子湯を楽しむことができます。

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

柚子は、その香りや味を楽しむだけではなく、冬の風物詩として日本人の生活に溶け込んでいます。

