

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 21/Sep/2020/vol.606



## 四万十 ぶしゆかん（高知県産）

あまり聞きなれない名前の「ぶしゆかん」は、四万十川流域の河口付近、旧中村市のエリアでしか栽培されていない柑橘です。よく「仏手柑(ぶしゆかん)」という黄色の手のように枝分かれをしている柑橘と混同されるようですが、それとは違う果物で(ぶしゆかん)と仏手柑)として区別をしているそうです。高知県は柚子に代表されるように昔から香酸柑橘栽培が盛んで、その使い方も実にバリエーション豊か。何かにかけてというだけでなく、すって、搾って、刻んで、そして勿論皮の色味を生かすことからカットして彩に使うなど、余すところなく様々なお料理に使われています。その中でもこの「ぶしゆかん」は昔から酢みかんとして品の良い爽やかな香りと酸味、非常にバランスの取れた味わいに溢れているとして、地元でも「酢の王様」とまで言われてきました。一般に柑橘系の樹齢は数十年ともいわれておりますが、「ぶしゆかん」は百年以上も元気に実をつけ、病気や虫に強いので四万十ぶしゆかん生産者組合」は有機農産物の JAS 規格基準に準じた「四万十方式栽培マニュアル」を守って栽培しています。酢飯の酢としてや、魚介の生臭みを消すだけでなく、様々なソースや調味料とのコラボレーションでもより一層お料理をよりおいしくするエッセンスとなっています。地元では「ぶしゆかん」の果汁を使った酎ハイ「ぶちゆはい」も一押しだそう。収穫の時期は 9 月上旬からほんの 1 か月ほどの希少な果実ですが、冷蔵して 10 月中頃までのご供給が可能です。