

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 19/Dec/2022/vol.714

邪気を払う「獅子ゆず」「鬼ゆず」学名: Citrus grandis (静岡県産)

通常の柚子の約 10 倍はあるかという堂々とした姿の「獅子ゆず」。名前の由来は見た目が「獅子」の様な形相に見えるためだとか。しかし獅子は邪悪のものを排除するため、縁起物ともいわれ重宝がられ、実が大きいので、実入りが大きいということから千客万来、商売繁盛の縁起物としても重宝されています。料亭のお正月の店先や入り口にディスプレイとして飾られていたのをご覧になったことがあるという方もいらっしゃるかもしれません。「柚子」という名前がついていますが、実は文旦(ぶんたん)の亜種だそうです、香りは柚子というよりも軽くグレープフルーツの様な印象があります。持ってみると大きさの割に軽いのは、皮と果肉の間に文旦と同じようにかなり厚く白い綿が詰まっています。「獅子ゆず」は他の柑橘類のように生で楽しむ果物ではありませんし、果肉の部分が少ない為搾って風味を醸すものでもありません。縁起物や観賞用としての用途がほとんどですが、柚子のように皮に渋さなどもない為、皮から身まで丸ごとスライスしてグラッセやマーマレードには最適のこと。大きな柚子窯にして、色とりどりのお料理を盛りつけても一興です。入荷は 12 月上旬に 2 回ほどではありますが、年末年始の縁起担ぎ、邪気払いとしてのご利用も非常に面白く喜ばれるかも知れません。