

大ききさでは一番。まさに柑橘類の王様

晩白柚

柑橘類の中では一番の大きさを誇る「晩白柚」。その果肉はもちろん、ぶ厚い皮もおいしく頂けるとあって、贈答品としてもとても喜ばれています。そこで今回の「くまもと味な風景」では、このユニークな晩白柚にスポットを当ててみました。

由来 ベトナムから熊本へ。伝来の歴史は七十年

今から七十年ほど前、「晩白柚」は本県出身の植物学者島田弥市氏によって原産地であるベトナムから台湾へと伝えられました。

昭和五年、鹿児島県垂水果樹試験地に、日本で最初の晩白柚の苗木が台湾から導入されたことをきっかけに、二年後には熊本県果樹試験場でもそれを受け入れ栽培を開始。その後八代地方で植え広げられました。

今、晩白柚の栽培は県内はもとより、日本各地を見渡しても八代地方を除いてはほとんどないのが現状です。そこで熊本県は、晩白柚を柑橘奨励品種に取り挙げ、八代地方を中心に、その栽培を進めています。このように晩白柚は商品価値の高い、まさに八代地方特産の果実なのです。



収穫直後の晩白柚がズラリ並ぶ

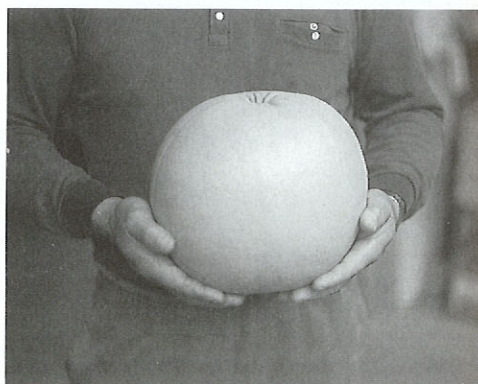
特徴 強い芳香はもちろん、何よりその大きさが身上

晩白柚は、平均でも直径二十センチメートル、重さは二キログラムと日本で一番大きな柑橘類です。このような大きな実を結ばせるためには肥沃で、水はけの良い土壌と温暖な気候とが栽培の必須条件となります。

県南に位置する八代地方では、山の斜面を利用し、球磨川の水の恩恵を受けながら栽培に取り組んでいます。四月下旬にもなる白い花と強い芳香が初夏の訪れを告げ、花が終わる頃には、その一つ一つに袋がけを行い直接日光

が当たらないようにします。これは、美しい晩白柚へと成長させるためにも大切な作業であると同時に、あらゆる病気から守ることもなります。

ハウス栽培では十二月上旬、露地栽培では十二月下旬頃に収穫。それからさらに一カ月ほど置くと食べ頃になります。他の柑橘類にはない強く、甘ずっぱい香りはもちろん、何よりその大きさが人目を引いて、贈答用を中心に全国各地から問い合わせが殺到しています。



調理 果実も皮もまるごとおいしく

晩白柚は、その大きさをみる楽しみ、柔らかくビタミンたっぷりのジューシーな果実を味わう楽しみ、そしてぶ厚い皮を調理する楽しみという三つの楽しみに溢れています。特に綿花のように白く柔らかい皮は、調理するには最高の素材です。例えば砂糖をたっぷり使って煮固める砂糖づけ、砂糖の量を調整すればゼリー風、キャンデー

風と二種類のおいしさが味わえます。また果肉をゼリー寄せの具にしたり、お酒に漬けてみたりとアイデア一つでいろいろ調理出来るのも、晩白柚ならではの大きな魅力です。そのまま食べるもよし。アレンジしてみるもよし。大いに晩白柚を味わって欲しいものです。

晩白柚ゼリーと晩白柚酒



●晩白柚ゼリー

材料 晩白柚(皮) 1個 (実) 1/2個 粉ゼラチン 25g 水 1000cc 砂糖 200g

作り方 ①晩白柚は図の様に切り、実をとり出す。



②粉ゼラチンは水をしめらせふやかしておく。③②に分量の水を少しずつ加えながら煮とかす。ゼラチンが完全に溶けてから砂糖を加え、沸とうする前に火を止める。④③に晩白柚のむき実を加え①の皮に流す。⑤④の粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。

●晩白柚酒

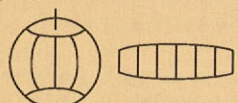
材料 晩白柚(実) 1kg 焼酎 1升 砂糖 300g

作り方 ①晩白柚は、実をとり出し広口のビンに入れ砂糖、焼酎を加えて冷暗所に保存する。②十分味が出た所で汁のみビンに入れておく。

●晩白柚の皮の砂糖づけ

材料 晩白柚の皮 1個分 砂糖 皮の1.5倍～2倍 グラニュー糖 少々

作り方 (1)晩白柚の皮は表皮をうすくはぎ、好みの大きさに切る。(1.5～2cmの厚さ)



(2)①を熱湯に5分、水に5分交互につけ、これを4～5回繰り返してながみをとる。(3)分量の砂糖を3等分しておく。(4)電気釜に②の皮をしぼって入れ、1/2の砂糖と水(皮のやわらかさに応じて量をかえる)を加えてスイッチを入れる。(5)切れたら1/2の砂糖と水少々を加えてスイッチを入れる。(6)残りの砂糖、水を入れスイッチを入れる。水分の残りをみながらスイッチを何回か入れ、水気を切った後にザルまたは紙の上に広げて乾かす。(7)表面がかわいた所でグラニュー糖をまぶす。

自然の恵みを受け順調に育つ晩白柚

