

ユズ



円山にて

(撮影：桐原真希)

円山地区の住宅街を訪ねました。それぞれの自宅では様々な庭木が育ち実や花をつけています。自転車をこぎながら町並みを観察していたら、目に飛び込んで来た眩しい黄色。見た瞬間「次の連載は柚子！」と即決しました。私が南部町に来て感じたことの一つに、「柚子の木が多い」という印象があります。古来より親しまれている樹木が植え続けられていることに、不思議な安心感をも覚えました。柚子は日本原産の植物と思いたくありませんが、実は中国の揚子江上流が原産地だと言われています。しかし、飛鳥時代にはすでに柚子の栽培記録があり、長きにわたって日本人が育ててきた木でもあるのです。

柚子は英語でも「Yuzu」で通じます。日本料理にはかせない重要な存在で、調味料としてはもちろんのこと、お菓子や味噌、ジャム、清涼飲料水など、その利用法は幅広く、伝統的な「ゆべし」も柚子なくしては作れません。

私は、柚子が持つあの独特の香りの成分は何なのか、気になって調べてみました。すると一つの物

質の香りではなく、たくさんの種類が混じった共演による香りであることがわかりました。ピネン、ミルセン、リモネンなど6種類の香り成分、ナリンギン、リモニンなど3種類の苦み成分、そしてクエン酸、リンゴ酸の酸味成分が織りなす芸術品とも言える柚子の風味、これが日本人の好みにぴったり合ってしまったのです。

昨年冬至、お隣のEさんから「今日は冬至ですから」とユズを頂きました。その晩、子供と一緒に柚子湯を楽しみました。柚子湯が健康にいいことは科学的に証明され、血液の流れを良くする血行促進効果があり、冷え性、腰痛、神経痛にも効くことが分かっています。

今年の冬至は12月22日です。江戸時代の銭湯でも柚子湯のサービが行われていたとのこと。いつの頃からかの風習かは定かではありませんが、次世代に伝えたい日本の文化の一つ、是非柚子湯にのんびりつかってみてはいかがでしょう。

自然観察指導員 桐原真希