

イノッチのシェアリングネイチャー NO152-8

2020.12.13

〈柚子（ユズ）の季節〉

庭のユズがたわわになっている。これまではピンポン玉くらいの小さな花ユズだけだったが、ユズジャムを作るのに大きい本ユズが欲しくて、数年前に植えた。その本ゆずが今年初めて実をつけた。確かに花ユズよりも大きく、ミカンくらいの大きさだ。黄色い花ユズに対して少し濃く、ミカンに近い色だ。“桃栗3年柿8年、ユズの大馬鹿18年”と言われるくらい実をつけるのに時間がかかる。まだまだだろうと思っていたら、白い花を咲かせ、40~50個の実をつけた。毎年花ユズでジャムを作っていたが小さい割にたくさんのタネが入っていてとても時間がかかる。大きな本ユズなら多少楽だろうと本ユズを植えたのだ。だが今年はジャムではなく“ポン酢”を作ることにした。大分の知り合いからたくさんのカボスをいただいた際、“ポン酢”を作ってみたらこれが市販のものよりずっと美味しくて病みつきに。せっかく本ユズがなったので、ジャムではなく“ユズポン”を作ることにした。ユズの果汁と醤油を1：1の割合にし、昆布と鰹節を入れる。まろやかさを出すためにみりんを少し入れる。冷蔵庫に寝かせて1週間待つ。500mlのペットボトルに丁度1本分だ。あと3日でその日が来る。鍋の具材も畑にタップリある。楽しみ楽しみ……。



(花ゆず)

(本ゆず)

