

# 丸ごと皮削り 国産柚子のしぼり酢

できるまでと  
おいしい使い方あれこれ

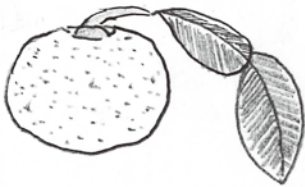


## 山神果樹薬草園

「丸ごと皮削り国産柚子のしぼり酢」は、これまでの一般的な柚子果汁とは、味わいがまったく異なるユニークなストレート果汁です。理由は、外側のゴツゴツとした厚い皮を削ったあとに搾汁しているから。ふっふは外皮ごと押しつぶして果汁を抽出しているのだ。柑橘類の外皮特有の苦みやえぐみが含まれています。山神果樹薬草園の果汁には、それらがほとんど含まれていません。口当たりがすっきりしています。淡色縮した酸味をどうぞお楽しみください。

削り取った外皮からは精油を抽出しています。精油は植物の芳香物質、天然の香料です。柚子の皮の精油には、わかっているだけで23種類の物質が含まれています。それ以外にも、検出できないほど微量な物質が含まれていて、香り立ちにより影響を及ぼしていると考えられています。加えて、山神果樹薬草園の精油は果汁と触れさせることなく抽出されたものなので、和柑橘のさわやかさとほのかな苦みが生き生きと香ります。なお、精油は松山油脂の墨田と富士河口湖、両工場に選ばれ、石けんやスキンケア化粧品の原料として使われています。また、自然の恵みを最後まで無駄にしないため、搾汁後の内皮や袋、パルプ質の一部はシラムやシロップに活用し、最終残渣は有機堆肥にします。

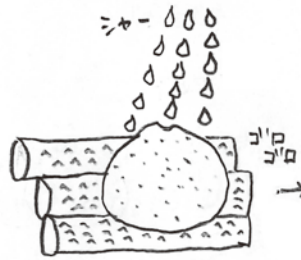
しぼり酢ができるまで



育てる



きれいに洗う



丸ごと皮削る



しぼる

山神果樹薬草園の敷地には、もともとすだちとみかんが栽培されていたため、まだ柚子の成木はありません。苗木の段階から、強く大きく育つよう手塩にかけています。いまは徳島県佐那河内村とその近隣で育った柚子を使っています。

集めてきた柚子果実に異物は混ざっていないか、病気に侵されていないかをしっかり点検します。人の目で見て異常のないことが確認できたら、ウォッシングタンクに柚子を入れて水でよく洗ってきれいにします。

洗浄した柚子の上から水をかけながら、高速で回転するシンダーで外皮を削り取ります(この時に油胞が弾け、精油を抽出することができるようになります) 外皮が取り除かれた果実を、仕上げに洗浄後に半分にカットし、ローラーでゴツと押しつぶして果汁を搾ります。パルプ(繊維質)も含まれているので、飲みごたえがあり、濃厚です。

おいしい使い方あれこれ

まずはシロップなどで甘みをつけて、水や炭酸で割って飲んでみてください。冬はお湯割りがおすすめです。熱いところをふうふうと召し上がってください。

### ● 柚子が香る甘酒

栄養価が高く「飲む点滴」ともいわれる甘酒。しぼり酢を加えることで、味にさわやかさが出ます。温めた甘酒150mlに、しぼり酢 小さじ1杯を入れてください。夏は冷やしてどうぞ。



### ● 柚子みそ

しぼり酢: 大さじ2, 白みそ: 大さじ3  
すりごま(白): 大さじ1

材料をすべて混ぜ合わせればできあがりです。お好みで練り辛子を加えてください。茹でたわけぎを和えるのがおすすめです。

### ● 柚子のあんかけ

しぼり酢: 大さじ1, 水: 300ml  
だしの素: 大さじ1, 薄口しょうゆ: 小さじ1  
みりん: 小さじ1, 水溶き片栗粉分  
(水: 大さじ2, 片栗粉分: 大さじ2)

しぼり酢・水・だしの素・薄口しょうゆ・みりんを金盞に入れてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉分を少しずつ加えてよく混ぜます。とろみがついたら完成です。

魚のから揚げや  
ふるふす大根に

### ● 柚子でさわやか野菜のピクルス

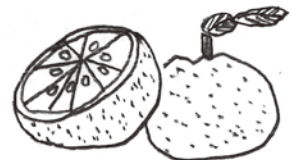
パプリカ赤・黄: 1/2杯, きゅうり: 1/2本, にんじん: 1/2本, ほかにディッシュ・カリフラワー・ミニトマト  
調味液: しぼり酢: 100ml, 酢: 100ml, 水: 100ml, 石砂糖: 大さじ3, 塩: 大さじ1/2  
お好みのスパイス(ローリエ・黒しょうゆ・赤唐辛子・クローブ・ローズマリーなどが合います)

- ① 調味料を混ぜ、金盞でひと煮立ちさせます。野菜は食べやすい大きさに切ります。
- ② 野菜を軽く湯通ししたら、保存袋に入れ、調味液を注ぎ入れます。粗熱を取ってから冷蔵庫でひと晩寝かせてください。3日ほどおいしく召し上がれます。

### ● 鶏の竜田揚げ柚子風味

鶏もも肉: 1枚, 片栗粉分, 油, 生姜・にんにく(お好みで適量)  
調味料 しぼり酢: 大さじ2, 塩こうじ: 大さじ1, しょうゆ: 小さじ1

- ① 鶏もも肉をひと口大に切り、調味料と一緒に袋に入れます。袋ごとしっかりもんで下味をつけ、15~30分寝かせます。
- ② 片栗粉分をまぶし、170~180℃の油で揚げます。きつね色になればできあがりです。



- 漬けていないので繊維質が沈没します。よく振れば味わい濃厚です。
- 酸化防止剤無添加。色は変わりますが、おいしさは変わりません。