

「土佐の酢みかん」に魅せられる人々

時代や社会の影響を受けやすい「食」。この連載では今注目される食の事象から背景や経緯を考察し、今後の食の新たな視点を探っていく。今回は伝統的な地域の食文化がブレイクスルーを果たした高知県・土佐の酢みかんの事例。

300年以上もの歴史がある土佐の日曜市では、夏の終わりからさまざまな青い柑橘類が並ぶ。そして、市に立つ人に「この柑橘は何？」と尋ねると少し前まで、ゆず以外はどれも「酢みかん」の答えが返ってきたという。時季の魚に時季の柑橘を搾って酢代わりに。果皮を擦ったり刻んだり、薬味代わりにして食べる。これが土佐の伝統的な食習慣で、農家も一般家庭も何の柑橘かは殊更問わない。おおらかで豊かな南国の食卓。そんな「酢みかん」が高知特有の文化であると自覚し、明らかになったのは比較的最近のことだという。

名もなき柑橘 「酢みかん」への気付き

酢みかんと聞いてピンとくる人は少ないだろう。酢のように使う柑橘と言われれば「ゆず、スダチ、カボス」の香酸柑橘を思うもののほかに何が？ というのが正直なところ。しかし高知県では、ゆず以外に一緒に「酢みかん」の総称で



「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」では毎回季節の酢みかんが勢揃い。写真は高知県以外で初開催された2023年、マンダリン オリエンタル 東京での様子
撮影：公文美和

呼ばれてきた柑橘類がある。大半が庭用の果樹として昔から存在し、商業用でなかったことから品種もわからないまま。そんな「酢みかん」を明らかにしたのが「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」だった。今年9月、「土佐の酢みかん&土佐寿司まつり」なるものが開催されると「銀座ウエスト」シェフパティシエの金子博文さんからの情報で、聞きなれない「酢みかん」の言葉に惹かれて参加した。

イベント当日、会場の中心に据えられたロングテーブルにはずらりと約40種類の酢みかんが並んだ。「しまだいだい」「飛龍」など初めて見る柑橘もあれば、青いブラッドオレンジなどその捉え方もありなのか、というものも。高知では多くの柑橘を、青い状態から黄色く完熟するまで、果汁も果皮もそれぞれに楽しむのだという。

しかし、この会に参加して一番の驚きは、運営者と参加者の一体感だった。会場には歓喜が渦巻き、誰もが楽しそうなのだ。これが高知自慢の宴文化なのだろうか(高知では土佐流の宴席を「おきゃく」という)。コロナ禍で開催がしばらく休止となり、久しぶりの現地開催だったというが、その熱気に気おされた。テーブルには高知伝統の大皿で豪快に盛りられる皿鉢料理^{さわち}が並び、「青柚子」「ハナ



皿鉢料理定番の一皿目として供された刺身の盛り合わせと、酢みかん3種は「青柚子」「ハナユ」「ブシュカン」

ユ」「ブシュカン」3種の酢みかんを好きに搾って楽しめる趣向だった。

仏の手のような形の「仏手柑」は知っていたが「ブシュカン」は初めて見た。正式名称は「モチユ」といい和製ライムとも呼ばれるそうだ。「ハナユ」は、ゆずの近縁。素人には見分けも使い分けのイメージもわからないが、いろいろにかけて楽しんでみる。

刺身の次の土佐寿司は、皿鉢料理の華。県内各地にバリエーションがあり、この日もさまざまな郷土寿司がデモンストレーションも絡め振る舞われた。

土佐寿司の酢飯や魚をしめるのにも酢みかんが使われる。酢みかんと土佐寿司は地続きの関係だ。テーブルで隣になった柑橘農家さんから「酢みかんにも地域性があり、県の東はゆず、西はブシュカンと直七」と教わる。皆生き生きと酢みかん愛を語る。自分たちの酢みかんが独自性のあるものだ、高知の人々はどのように気付き、客観視するに至ったのだろう。後日「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」を支えてきた人々に話を聞いた。

地元学でつながった絆

「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」のベースとなった団体がある。2006年に発足した「土佐学協会」^{*}だ。大学研究者



土佐寿司の例。高知はなんでも寿司にするとと言われる。宴席で欠かせない料理。森林率84%、全国1位の高知県は平野部が少なく、山間部の寿司はとりわけご馳走だった 撮影：門田幹也

今回のキーワード

香酸柑橘 ゆず スダチ カボス ブシュカン 直七
橙 ベルガモット 皿鉢料理 土佐寿司 土佐の酢
みかん文化を楽しむ会 土佐学協会

のほかに民間の有志が参画し「総合的で俯瞰的」「身近の誰にも理解され」「土佐を元気にする」が3本柱だ。

高知の食文化研究者の第一人者で高知県立大学名誉教授の松崎淳子さんもそのひとりだ。「土佐の人々の家の庭にはゆず、畑の周りや川端にもいろんな酢みかんがあるわねえ。夏、ブシュカンの実が搾れる頃になったら、メジカのしんこ(宗田鯉の幼魚)も来る。鮎の解禁も近いね。ブシュカンの次に直七、そして柚子よね。季節の魚を肴にお酒も美味しゅうなる、というのが高知やね」。松崎さんの土佐弁から酢みかんの旬、魚の旬の移り変わりが豊かに響く。実の食べ頃ではなく搾り頃を待ち、料理に使う。そして収穫したゆずの汁は搾って瓶詰めにし、土の中で保管して一年中使う。調査するほどに酢みかんが土佐の食に深く根付いているのがわかったと松崎さんは語る。

※「土佐学協会」は発展的に解消し、2024年にNPO法人「土佐伝統お座敷文化を守る会」に引き継がれた。

土佐学協会理事長であった竹村昭彦さんは酒造「司牡丹」の当主だ。竹村さんは「海外のソムリエが、隣の徳島県のスダチはずっと青いままだと思っていた



酢みかん文化の象徴、ブシュカンとメジカのしんこ(宗田鯉の幼魚)。足がはやく、もちもちした独特の食感。は地元でなければ味わえない。今やこの味を目当てに観光客が訪れる

というのを聞いてハッとした」と話す。スダチやカボスは、青い状態で通年出荷できるようハウスと露地で計画栽培されている。高知県では、たくさんの種類の酢みかんを青い時期から成熟期まで楽しむ。「他県よりも柑橘文化が豊かなのでは」と気付いた。同時に「高知の酒は辛口で酸は柔らか。これを刺身と合わせた時、ちょうどよく味をつないでいたのが酢みかんだった」と、改めて確信した。

同協会2009年度の事業に「坂本龍馬が食べたであろう『龍馬弁当』の再現」というものがあった。この事業に感銘を受けたのが、ハーブ・野菜栽培「ファーム・ベジコ」の長崎雅代さんだ。「龍馬は鯖の刺身に橙をかけたのが好物という文献があり、そんな昔から土佐の酢みかんはお酢代わりだったのかと。橙を使っていたのも驚きでした。そして同じ年から約3年半、郷土料理で有名な『草や』のごはんを記録する企画に関わり取材をしました。店主の横山礼子さんが、どの季節の料理にも季節の酢みかんをザブザブとかけていた。東京からお店に来られた著名な料理家さんも皆、酢みかんの使い方に感激される。礼子さんは『高知は一年中酢みかんが採れるき、なんでもその時期にあるものを搾ったらえいがよ』と言われていて、酢みかんは生活に根ざした文化なのだ」と感激しました。

土佐学協会から2013年に「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」が分科会として発足し、長崎さんは座長を務める。自社の野菜やハーブを通じて県内外のレストランシェフとネットワークをもっていた長崎さんは、酢みかんの存在を県外の料理人たちに伝える広報役も担った。県内の柑橘生産者の協力、県内外のファンも順調に増え、2015年にはNHKワ

ールドの「Dining with the Chef」で140カ国に放映され、世界にも酢みかんが知られることに。バックグラウンドの異なる会員が、それぞれに土佐の酢みかんの存在に改めて気付き、土佐学というベースで情報を共有できたことで、酢みかんは一つのプラットフォームとなり、さらに外の人々を巻き込んでいった。一種のバタフライエフェクトのようだ。小さな出来事が予想もできないような大きな出来事につながっていった。

西洋の香酸柑橘も酢みかん

会の成長に伴い、酢みかんの種類も増えた。中でもエポックメイキングだったのは、気候温暖化に対応できる柑橘として取り組まれたベルガモットの登場だろう。2013年の会のスタート時、6品種だった酢みかんは2016年に20品種に。その中に土佐ベルガモットも入っている。ベルガモットやライム、レモンなど海外生まれの香酸柑橘類も高知的には酢みかん。すべてを酢みかんと呼ぶことで間口も広がった。

ベルガモットは、感度の高いパティシエたちの関心を集めた。パティスリー「アンフィニ」(東京・九品仏)のオーナーパティシエ金井史章さんは、土佐ベルガモットの黎明期にその存在を知った。

「土佐ベルガモットを見つけたのは独立前の2013年頃でしょうか。フランスでの修業時代からベルガモットは馴染みがあり、好きな香りでした。土佐ベルガモットは、ヨーロッパ産のような強いパンチはありませんが、雑味がなくピュアな香りが気に入りました」

2020年に独立。自身の店「アンフィニ」ではベルガモットが主役の「パルファン」がシングルチャーだ。今やベルガモットの

Kaori Shibata

早稲田大学卒業後、(株)ジェイアール東日本企画入社。2004年に退社。イタリアのスローフード協会設立の「食科学大学」マスターコースを修了(1期生)。帰国後、(株)三越伊勢丹研究所の食品ディレクターを経て、20年(株)KOTODAMA PRESS設立。食の情報発信やコンサルティング業に従事。

香りは金井さんの代名詞でもある。今年「パルファン」の香りのドリンクも監修。「スイーツと合わせて飲んでいただくのも、ノンアルコールドリンクとしてお料理などに合わせても良い」と話す。

旬の酢みかんのチーズケーキも高知通いから生まれた。小夏、直七、ゆず。各種酢みかんの香りを生かしたケーキが順を追って店頭へ並ぶ。「香りで記憶に残る」は、金井さんが高知の人々とともに作り上げてきた価値だ。

「香り」に関しては酒への展開も活発だ。高知の名バーテンダーとして知られる「パークラップス」の塩田貴志さんと酒造「司牡丹」は地元出身の植物学者、牧野富太郎博士にちなんだクラフトジン「マキノジン」をリリース。地元植物やブシュカンの香りを閉じ込めたジンは、今年6月に行われたIWSC(インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション)で銀賞を受賞した。酢みかん豊富な高知の酒は、香りでもアドバンテージを発揮できる土壌がある。

酢みかんが示唆する食文化の可能性

例年猛暑日が増える日本列島では、酢みかんの酸を生かした料理やドリンク

は生理的な要求にかなっている。今回、酢みかんの関係者になぜ高知に酢みかん文化が根付いたのかと聞くと「夏暑くて湿気が多い。気候風土と酢みかんが合っている」との意見が一致した。酢みかんの需要は、温暖化でますます高まるように思う。

高知で酢みかん文化に触れてから、何かしら柑橘を見ると「酢みかんができそう。何にかけようか」とちょっとした食の冒険にワクワクするようになった。

料理における香酸柑橘の使い方を見ても、これって酢みかん！というの間にか自分の中に酢みかんという文化カテゴリーが芽生えた。例えばペルー料理のセビーチェ。ペルーでは多種多様な食材をライムでマリネして食べる。生魚が有名だが肉類なども、柑橘の酸でマリネしたものは皆セビーチェと呼ぶ。まさにペルー版の酢みかんだ。

これまでは松茸にスダチ、フグにカボスなど、ルールのような認識で、ほかを試す発想はなぜかなかった。酢みかんは品種ではなく文化の話。そう思うとなんだか楽しい気分になる。

香りもまた、料理、スイーツ、ドリンク、どの分野でもトレンドがあたり重要視されている。意欲的なパティシエやシ

ェフ、バーテンダーは、オリジナリティのある香りを探している。未知なる柑橘の香りには、彼らをとときめかせる魅力がある。食用に甘み優先の品種改良を施されなかった酢みかんは、果皮のアロマが豊かなものが多い。

日本各地の食材のブランド化を見れば、圧倒的に多いのは甘みを強調する新品種。フルーツはその典型だ。登場時には予算がかけられるが、また次の新品種に移り変わる。目指す姿に地域差がなく画一化している。逆に伝統野菜のようなものは守る一方で広がりが出ず、今の食スタイルに合わないものも多い。

高知の酢みかんが面白いのは、使い方という地域の文化性に根差し、そこにさまざまな品種がジョインできる自由度、発展性があることだ。その価値を見出し創り上げてきたのが、地元愛とホスピタリティに溢れた「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」の人々だ。食文化というのは素材だけでは完成せず、人の介入により輝きを増す。酢みかんの事例はそれを思い出させてくれた。

日本各地には、酢みかんの食文化の種がまだ眠っているのではないかと。そんな期待を密かにもちたくなった。



上:「アンフィニ」オーナーパティシエの金井史章さん。フランスではミシュラン星付きレストランのデセールシェフとして活躍。繊細で複雑な香りを重ねるスイーツが秀逸だ。右:ベルガモットの香りをキーに日本人が大好きなイチゴとバラ、同じ系統の香りを重ねて立体感を出した「パルファン」と、その香りを飲料化したドリンク



撮影:スタジオオカムラ

お話を聞いた「土佐の酢みかん文化を楽しむ会」の方々(敬称略)

- 松崎淳子 高知県立大学名誉教授・元土佐学協会副会長
- 三谷英子 RKC調理製菓専門学校常任顧問・土佐寿司を盛り上げる会代表
- 竹村昭彦 司牡丹酒造(株)代表・元土佐学協会理事
- 長崎雅代 ファーム・ベジコ代表
- 松田雅子 ライター・コーディネーター・土佐文旦振興対策協議会認定 土佐文旦アンバサダー
- 和田亜紀 葉山庵のごはん〜二十四節気と薬膳〜主宰・土佐伝統食研究会所属