毎度ありがとうございます。

今年も露地栽培の土佐文旦のシーズンがやってまいりました。昨年12月末の吹雪・降雪で収穫が遅れ、心配したのですが、糖度・甘み・酸味のバランスも絶妙な文旦になりました。

「てえちゃんの文旦工房」として皆様に美味しい文旦をお届けしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

てえちゃんの文旦工房

789-1921　高知県幡多郡黒潮町加持 398

植田　暉代(うえた　てるよ)

E-Mail kota-ueta@iwk.ne.jp

☎　雄二(息子)090-5912-4920

土佐文旦豆知識

■土佐文旦の起源

土佐文旦は高知県の特産柑橘で現在では、早春から春にかけて県下各地の青果店で特産品として売られています。しかし、高知県外ではまだまだ名前が知られていないのが現状です。

記録によりますと、土佐文旦の原木は昭和4年に設置された高知県農事試験場園芸部（現在の農業技術センター果樹試験場）の玄関に一樹あったそうです。高知県で栽培されている土佐文旦はすべてこの樹を母樹として増殖したもので、原木自体は昭和37年果樹試験場本館建築の際に移植によって枯死しています。樹の大きさは、樹齢30年幹の周囲65センチ、樹高は3.4mであったそうです。

この原木から増殖した苗木が土佐市戸波の農家に導入されたのが昭和18年で、誰も作っていない品種で管理方法も分からない中で挑戦し続けた文旦農家の方々の努力の甲斐あって高知ではなくてはならない特産柑橘になったわけです。ここから土佐文旦栽培が始まったことを記念して、平成7年に「土佐文旦発祥の地　記念碑」が建立されました。

■土佐文旦の特性

外観はちょうどグレープフルーツによく似ています。大きさは小さいもので 300 グラムくらいから温室文旦の大きいものは 900 グラムになります。品種の特性としては晩成柑橘です。露地栽培では5月に開花して夏の日差しを浴びて成長します。そして年を越して完熟する果物です。暖かい高知といっても厳寒期の寒さの害を受けることがありますので、年末から年明け早々には収穫をします。その後、1か月少々貯蔵（野囲い）をして追熟をさせて出荷します。

果皮の色は温州みかんのようなオレンジ色ではなく、黄色に熟します。食べる部分は中の果肉です。果肉以外の部分には苦みがありますので、果肉だけを食べます。水晶文旦やグレープフルーツなどと比べると果肉がしっかりしていますし、果肉だけが簡単に取れますので食べやすい果物だと思います。

土佐文旦の出荷は１月末頃からで、出始めたばかりの文旦のことを「**はしり**」の時期と呼んでいます。「はしり」の文旦は、酸味が若干強めで新鮮な味わいが特徴です。

その後気温が上がり、酸味が抜けた頃に出荷するのが「**さかり**」と呼んでいる時期で、２月下旬から３月中旬頃まで出荷のピークになります。３月下旬以降になるとほとんど酸味が感じられず、甘みだけが強調された「**なごり**」の時期になります。桜の開花宣言とともにグッと風味が増してきます。

冷蔵庫の野菜室などで保管すると長期保存ができますので、ぜひお試しください。

■美味しい文旦の選び方

表面が滑らかで張りがあり、手に持ったときにずっしりと重みを感じるものの方が果肉部分も多く、果汁が詰まっています。

■文旦の保存方法

保存は直射日光が当たらない涼しい所を選んでください。冷蔵庫は乾燥して皮がしぼんでしまうので、入れるのであればしっかりと全体をラップで包んでください。冷やしすぎに注意しないと低温障害を起こしてしまいます。箱のまま保存するときは、できるだけ外気に触れないように、隙間をふさいで保存した方が長持ちします。

■料理にも使えます

【文旦の砂糖漬け】【文旦ピール】【文旦マーマレード】
【文旦ゼリー】【文旦漬け】等々、いっぱいあります。

詳しくは、〈文旦レシピ〉で検索してください。