

9) キンカン=金柑

キンカンはミカン科の常緑低木で、キンカン属の総称である。原産地は中国で、枝は細く密生し葉は小さく春、夏、秋に白い小さな5弁花を開花し結実する。高さは3mほどで、枝は円形によく茂る。秋から冬にかけて直径2~3cmの黄色い果実を多数着け、果皮は厚く甘味とともにやや苦味があるものの、芳香に富んでおり、特に果皮には多くのカロチンとビタミンCを含んでいる。この他にも多くのビタミンと結晶性配糖体『ヘスペリジン』を含んでおり、これは血管を強くする働きがある。和名の由来は、漢名の『金橘』によるともいわれ、別称としてヒメタチバナなどともいう。キンカン属の属名は『*Fortunella*』で、これはイギリス人の学者で、東洋によく旅したR.フォーチュン氏の名に因む。

日本に金柑が伝来したのは14世紀ごろといわれ、当初は薬木として輸入されたらしい。現在でも煎じて風邪薬として用いられている。しかし金柑はそのまま生食することができるため子供の頃、木に成っているものをそのまま食べた方も多いだろう。またこれを煮て砂糖漬けにすることも多い。12月になれば十分に甘味が乗ってくるが、霜に当てるとさらに甘くなる。これは柑橘類に限らずあらゆる生物は0°Cの状態では糖分やアミノ酸を分泌し、植物は甘味を増し、動物蛋白はうま味を増す作用があるため、北陸地方や雪の多い地方では『雪蔵』といって、雪の中に穴を掘って野菜の貯蔵庫を作って冬を過ごす。こうしておくことで雪の適度な湿度と0°C以下には下がらない利点が重なって野菜がおいしくなるのである。牛肉や豚肉も同様で通常0°C~-3°Cぐらいの温度で1カ月ほど貯蔵し、十分に発酵したものを我々は食べている。従って輸入肉は古いとか、国産でないといふのは、何の根拠もない。豚肉などは輸入品も国産品も大差ないのである。ところでこの0°Cの秘密が解明されたのはそんなに古い話ではない。1970年1月当時鳥取県の食品研究所長だった山根昭美氏は、たまたま機械の故障から貯蔵温度が低くなり過ぎて、冷凍状態になってしまったナシに出くわしたのが最初であった。このナシは当然処分される場所だったが、数日後にこのナシを食べてみたところ、いっそう甘味が増していることに気づいて、以来氷温技術に取り組むきっかけになったという。同氏はさまざまな状態で氷温保存を繰り返していくうちに、氷温は食物の組織を破壊することなく長期保存できるばかりか、食物の旨味を増す作用があることを発見したのである。また極めてゆっくりと、揺らしたり刺激を与えないように温度を少しずつ下げて行くと、水は0°C以下になっても凍ることなく、そのかわり攪拌したり揺らしたり、外部から刺激を与えると、一気に凍ることなども発見し、今までの科学では信じられないような研究成果を次々と発表した。『既成概念』こそ最大の敵というのが同氏の教訓である。そしてこの技術は新しい冷蔵庫の開発に繋がった。

さて金柑である。これも寒を超えて、春先が最も糖度が高くおいしいのである。



キンカンの花。他の柑橘類と同じように素晴らしい芳香を放つ。特に金柑は花の形も正五角形で美しい。しかし花径は2~2.5cmほどと小さい(埼玉県深谷市)。



キンカンの花はレモンなどと異なり美しい形で、柑橘類の中でもピカーである(埼玉県深谷市)。



キンカンの果実(埼玉県深谷市)



近縁種の金豆(キンズ)、学名は『*Fortunella hindsii*』。キンカンより更に小さい果実をつける。おもに盆栽として栽培され、「金の豆」として縁起を担いだ (埼玉県深谷市)。

[目次に戻る](#)