

10) ダイダイ＝橙

ダイダイもミカン科の常緑小高木である。原産地はインド、ヒマラヤで、日本には中国から渡来した。暑さ寒さにもよく耐え樹勢は強健で、日本では暖地でよく見ることができる。初夏、葉腋に白色の 5 弁花を開き、花には強い芳香がある。果実は成熟しても落下しにくく、同一の木に 3 代に渡って結実した例もあるという。和名の由来はこのため『代々』になったという。また『橙』は中国語の発音では [tong] であるところから、橙はこれが重複したものだとする説もある。別称はザダイダイ、カブス、アベタチバナなどである。学名は『*Citrus aurantium*』で、種小辞は橙黄色の意で、イギリスでは『bitter orange』、中国では『橙』である。

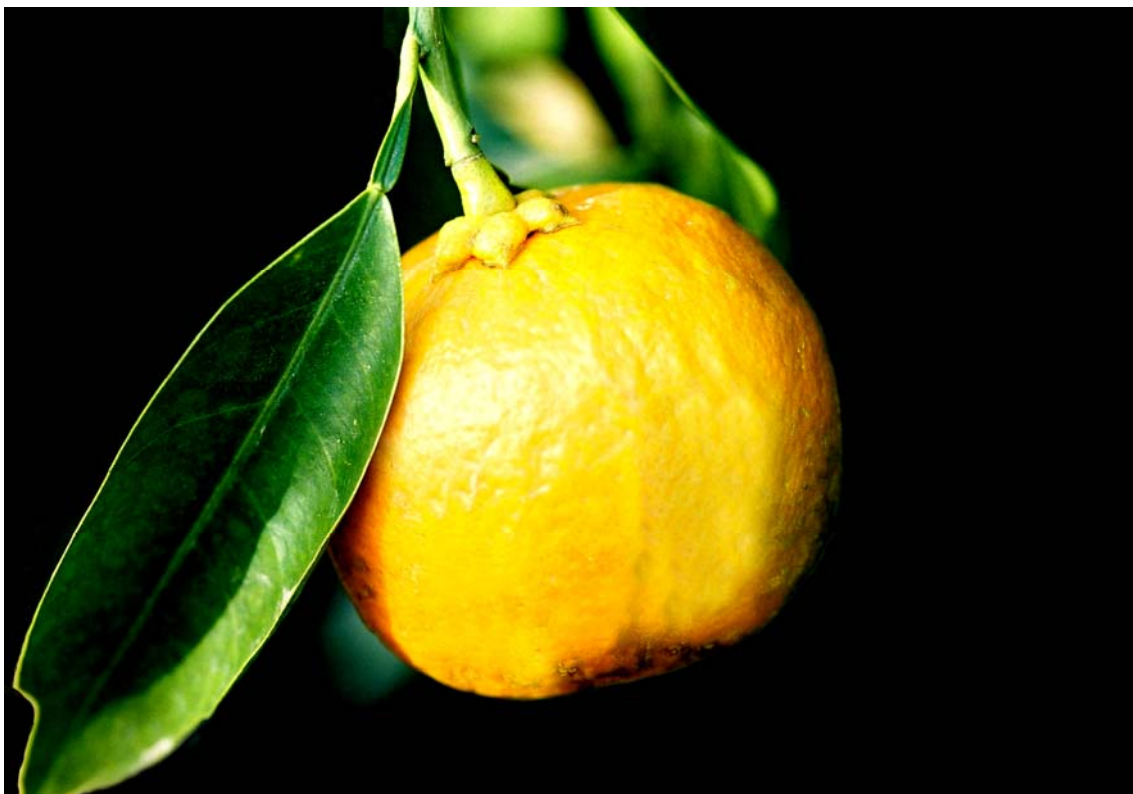
橙は原産地から東に伝播したものが揚子江流域に分布し、カイセイトウ(回青橙)、シュウトウ(臭橙)などに分化し、これが日本にも伝わった。一方西方に伝播したものはサワーオレンジ、ブーケなどに分化し、主に地中海方面に分布するようになった。カイセイトウは狭義の橙で、肥厚した萼片が有るために『ザダイダイ』(座橙)ともいう。橙の果肉は多汁で酸味が強く、秋にはオレンジ色に色づくが、翌年の晩春ごろに再び青くなって、いわゆる『回青現象』を起こす。橙の果皮は厚く、果汁には甘味が少なく、極めて強い酸味と渋味が少々あり、生食には適さない。このため絞った果汁をポン酢と呼び、ビタミン C を多く含んでいるために、ちり鍋や水炊きなどに入れて用い、果皮は香りが良いので、細かく刻んでマーマレードにする。

橙の果皮を乾燥させたものを『橙皮』といい、リモネンを主とする精油、苦味質、ビタミン A、B、C などを含み、食欲を増進させる作用がある。このため芳香性健胃剤として用いられる。落下した未熟果実のうち、薬用として利用できるものを欧米では『未熟橙実』(Aurantii Immaturi Fructus)と呼んでいる。また漢方では未熟果実のうち、小さいものを『枳実』(キジツ)といい、大きなものを『枳殻』(キコク)として区別している。果実は未熟なものほど苦味が強く、消化を促進する作用も強いために、消化不良や胃のもたれ、胃痛、胸痛などの治療に用いる。ダイダイの他ナツミカンやウンシュウミカンなどの未熟果も、枳実と称して同じように利用されている。

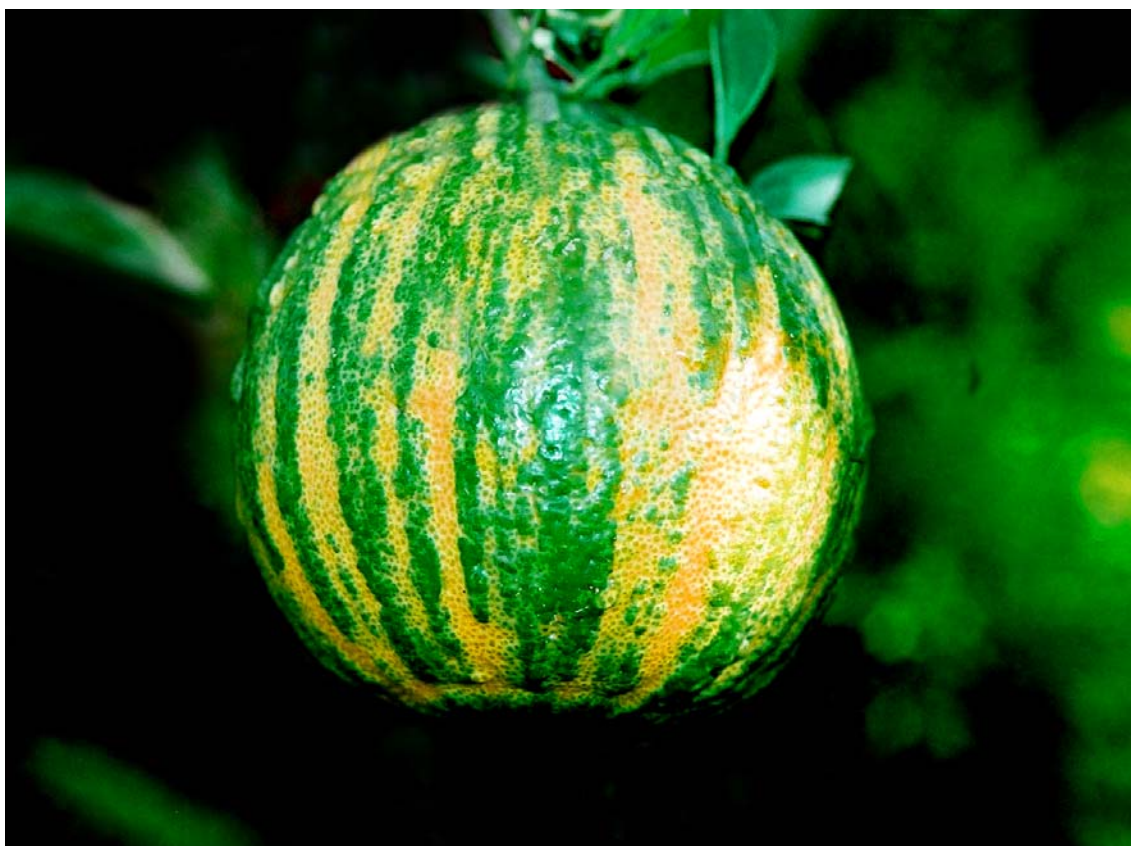
橙は原産地のインドでは紀元前から知られており、中国では紀元前 2 世紀ごろの『爾雅』(ジガ)にもその記録が見える。日本には古くから自生していたものか、中国から輸入したものか定かではない。垂仁天皇の時代『記・紀』に語られている田道間守(タジマノモリ)が常世国から持ち帰った「非時香果(トキジクノカグノコノミ)」を、一般には『橘』としてきたが、本種であるとする説もある。橙が一般に広まったのは江戸時代の中頃のことと、1713 年に成立した『和漢三才図絵』には「橙、俗に言う加布須また言う太伊太伊」と記されている。橙は『代々永続する』と言われて縁起ものとして、昔から尊ばれてきた。このため江戸時代には鏡餅の上に乗せたり、正月の飾りとしても用いられ、これは現在まで延々と続いている。



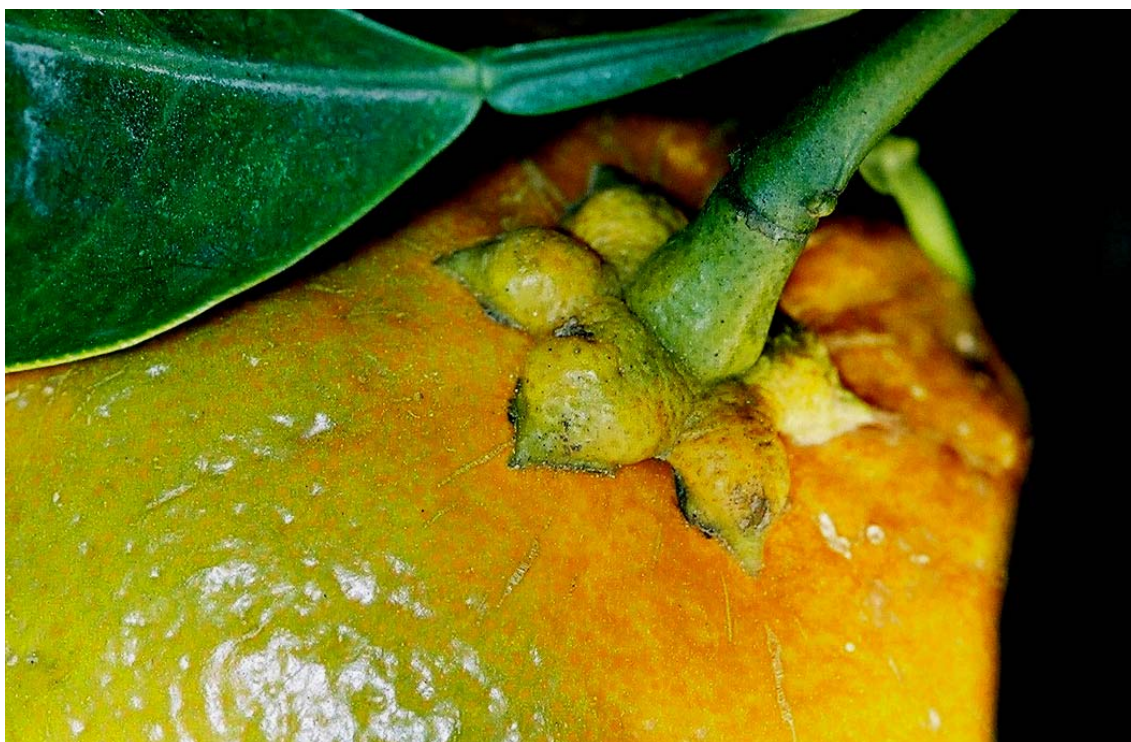
ダイダイの果実。古くは代々続く縁起物として農家などの庭に植えられたが、今ではそんな縁起よりも目先の農家の跡取りの方が問題になっている(埼玉県深谷市)。



ダイダイの果実、ウンシュウミカンと異なり肌は余り美しくない(埼玉県深谷市)。



『斑入りダイダイ』として売られていたが。果たしてダイダイの仲間に入れるべきなのかは定かではない。形状はどちらかといえばユズに似ている(埼玉県深谷市)。



肥厚した萼片がダイダイの特徴で、ザダイダイ(座橙)のイワレでもある(埼玉県深谷市)。 [目次に戻る](#)