

夏橙のマーマレードの製法

白 勢 成 太 郎

漸く橙類の時節になりました。一ばん多いのが夏橙で、その他ネーブル、オレンジ、三宝柑、伊予柑等いろいろありますが、大概皮を剥いで中身だけ食べて皮は捨てられ塵箱の中へ這入つて終います。これは大へんもつたないと思ひます。というのはこの皮を利用してまことに芳香に富んだ美味しいジャムができるからであります。橙類で造つたのは普通ジャムとはいわないでマーマレードといひます。

マーマレードを造るには橙類なら何でも好いのですがその種類によつて香味、外観、価額などが違いますからそれらの点を考へ合せて種類を選ばなければなりません。マーマレードを造るには果皮は薄く刻み、瓢囊は囊皮を剥いて用いるので果皮は適當の厚さがあり、煮ても崩れないで香がよく大きさはあまり小形でないものが好い。

あまり小さいと仕事に手数がかかつて面白くない。例えば温州蜜柑は材料も沢山あり値段も高からず一ばん手に入れ易いけれども、小形で仕事に手数がかり果皮は薄く軟かいので煮崩れして外観が悪く、香も柑類として好い方ではないので、マーマレードにはあまり利用されません。またモンは御承知の通り香は最上等だが値段が高過ぎます。夏橙は最も多く生産され、値段もやすく果実の大ききや性質もマーマレード製造用として好適しているので最も多く利用されています。それで今ここに夏橙を原料としたマーマレードの製法を述べてみましょう。

柑類はすべてその果皮の表面の黄色の所に小さな円いぶつぶつが無数に見られますが、それは油細胞といつてその中には芳香と苦味と舌を刺激する揮発性の油が含まれています。マーマレードにこの果皮を混入するのはそれだけ歩止りが多くなり、薄く切つた果皮が短冊形に現われて美観を添え爽快な芳香を与えますが、この刺激は不快なものです。しかしこれは果皮を薄く刻めば各油細胞が切断されて露出しますから水煮すれば揮発して刺激はなくなります。苦味は水煮の時に大部分水に浸出しますからこの水を棄てれば苦味は大部分なくなります。

なお完全に苦味をなくするには、二、三回水をとり換えればそれだけ苦味は抜けますが、芳香も少なくなりやすからあまり換水しない方が好いでしょう。それに多少苦味があつた方がかえつて美味しいものです。一般に日本人は苦味を嫌う人が多いようですが、このマーマレードの苦味について面白い話があります。

私が静岡県興津に在る農林省園芸試験場におつた時に、夏橙のマーマレードを試験的に造つたことがあります。苦味を完全に除くために水煮した皮を何回も水を取り換えながら浸水して製造したマーマレードを東京の帝國ホテルへ送つて批評を求めたことがあります。帝國ホテルからは御丁寧に舶来のマーマレードを一籠添えて返事がきました。その返事が面白い。私どもでは

御送りましたようなマーマレードを使つています。貴試験場のマーマレードは味は悪くありませんが、もう少し苦味をつけられませんか」といふのです。試験場で苦心して除いた苦味をホテルではつけられないかというのだから試験場では苦笑せざるを得なかつたのです。

余談はさておきマーマレード製造の順序は、完熟した夏橙を水でよく洗つて刃物で果皮に縦に切目を入れて果皮を六〜八等分し、切目に沿つて皮を剥くと六つないし八つの紡錘形の皮が取れます。この皮を薄刃の利刃で横に薄く刻んではつきつぎに水に浸し、全部刻み終つたらこれを火にかけて軟くなるまで水煮します。この皮を薄く刻むといふことが大切なわけは前にお話したとおりで、厚く切りますと切断されない油細胞が残りますから、その油が揮発しないで舌を刺激するマーマレードができません。水煮は三十分間くらい煮沸すれば大概軟くなりやす。皮を水煮して間に瓢囊を一つ一つ離してその皮を剥いて種子を除き、中身を出して前に水煮した果皮の水を切つて、この中身と一緒に混ぜて火にかけ、これに果皮を剥かない時の生の夏橙の目方の約八割くらいの砂糖を加えて攪拌しながら煮詰めるのであります。砂糖は全部の砂糖を一度に鍋に入れると、軟くなつた夏橙の皮を崩す心配がありますから、初めは三分の一くらい入れて静かに攪拌しながら砂糖を溶かし、溶けたらつぎの三分の一を加えるという具合に、三回くらいに分けて入れた方が好いのです。煮詰める時に表面に浮かび上がつてくる泡は、めんどうでも時々取り取つた方が好い。これを取らないとマーマレードに泡が混つて外観が悪く、味も好くないのです。煮詰めるには成るべく手

をやすめず攪拌しながら煮詰め、煮詰まるにしたがつて火力を弱くします。これは煮詰まるにしたがい焦げつき易くなるからであります。それから煮詰める程度は熟練すれば攪拌して時の感じで判るのでありますが、馴れない内は血に少し取つて早く冷ましてから血を縦にしてみて、流れないようにすればそれで好いのです。鍋を火から下ろし適當の容器に移して置くのです。

つぎに家庭用として私の造つたマーマレードの一例を御参考のため記してみましよう。まず、夏橙十個の各部分の割合をみるに、

夏橙(一〇個) 果皮二三三匁 瓢囊皮と種子 八三〇匁 瓢囊五九七匁 中身 一四八匁

以上の内実際に使用したのは中身四八五匁と、果皮六五匁(夏橙三個分の皮、合計五五〇匁で、果皮は全部使わないで十個の夏橙ならば三個分くらいの皮を使うので、全部の皮を使うと皮が多過ぎて、できたマーマレードが、がさがしたもになつて面白くないのです。

つぎに出来上り歩合及び各費用をみると

夏橙(一〇個)	八三〇匁	二〇〇匁
砂糖	六六四匁	三九九匁
(生果の八割、使用部の十二割)		
木炭	一貫	九〇匁
労力	四時間	一二〇匁
製品マーマレード		

以上の成績によつてみると、マーマレード百匁の価額は七四匁五〇円となり、労力を自家労力としてこれを除けば六三匁四〇円となる。

(北海道農業試験場在勤)