

ミカンジュースを飲みませんか？

村井 俊治

日本のミカンは皮が薄く、簡単に皮を剥くことができます。大半の人は、ミカンをそのまま食べます。一方オレンジは、皮が厚く、皮を剥くのが簡単ではありません。したがって、オレンジジュースにして飲みます。タイのミカンは、カルフォルニアオレンジの形でなく、日本のミカンの形ですが、皮は硬く皮を剥くのが簡単ではありません。日本式に皮を剥いて食べるのが嫌になります。ポロポロにしか剥けないのです。おまけに種が沢山あります。

タイのデパートにはミカンジュースにするジューサーを売っています。レモン絞りのガラスの器具がありますが、このレモン絞り器の先端が回転するようになっています。輪切りにしたミカンを回転している先端部に上から押し付けるとジュースができる仕組みです。つまり手作業を電化したものです。苦勞して皮を剥いて食べても余り美味しくないタイのミカンは、ジュースにするととても美味しいです。コップ1杯分のジュースは、4つか5つのミカンを使いますから、沢山ミカンを取ることができます。タイのような暑い国ではビタミンCを取取すると疲れが取れます。タイの別宅に滞在する時は毎朝ミカンジュースを作るのが私の役目です。

さて、日本でも日本のミカンを使ってジュースにしました。神奈川県足柄に住む友人がミカンの木を100本持っています。このミカンは昔ながらのミカンの味で今流の甘いミカンではありません。やや酸味が強いミカンです。ある時30kgもいただきました。とても夫婦二人で食べきれない量ではありません。息子の家族にも配りましたが、大量のミカンが残りました。そこでタイのミカンをジュースにしていたのを思い出し、レモン絞り器でミカンを絞りました。コップ1杯のジュースを作るのにミカン8個が必要です。夫婦でジュースを飲むと16個のミカンが大量消費されるのです。手作業でミカンジュースを絞るのは大変には違いないですが、ジュースの味は極上でした。スーパーでミカン100%のジュースを売ってはいますが、まったく比較になりません。市販のカルフォルニアオレンジのジュースも飲んだことがあります。何か薬くさいです。飛行機でサービスされるオレンジジュースもこの手作りのミカンジュースの味を知ったら、飲む気が起きません。次男夫婦に赤ちゃんが生まれ、離乳時期だったので、このミカンジュースをととても美味しそうに飲んだそうです。

私がいただいた足柄ミカンは無農薬でした。ミカンの皮を干せば、陳皮と呼ばれる漢方薬になりますし、畑に撒けば防虫剤にもなります。

皆さん、ミカンジュースを手作りしませんか？

