



# かぼす・KABOSU・カボス



## カボスとは

竹田市(大分県)では夏から冬にかけて食卓に欠かせない代表的な食材といえカボスで、様々な料理の酸味や香り付けに用いられ、昔は家庭には必ずカボスの木が植えられ大切にされていました。

今ではシイタケと並んで大分県を代表する農産物で、全国的にも大分県といえばカボスをイメージする人も多くなっています。

### 分類

学名 *Citrus sphaerocarpa* Hort. ex Tanaka

英名 Kabosu

地方名 香橙、かぼすゆ、本かぼす、しゃんす(注1)

ミカン科、カンキツ(ミカン)属の常緑果樹で、柑橘(かんきつ)類の中でも古い形質を残しており、生態的特徴や遺伝分析の結果からカボスの成立にはユズが関与しているらしく、ユズやスダチと並んで、柑橘類では最も耐寒性が強いとされています。



注1) 竹田市や近隣の地域で「しゃんす」と呼ばれている柑橘はカボスとは別の柑橘で、由来は不明でごく僅か残っており、食酢の他に生食もされています。

### 名の由来

ダイダイ(橙)の古名であるカブスから転訛した、又は、昔はカボスの果実を乾燥させたものを囲炉裏にくべて蚊を燻したことから、「蚊いぶし→カブス→カボス(注2)」と転訛したともされています。

注2) この説はダイダイのことでカボスではないともされており、はっきりとはしていません。

### 竹田市(大分県)のカボス・・・来歴と栽培

カボスそのものは古い時代から大分県にあったようですが、いつの頃からあるかははっきりしておらず、大陸から伝わったとも思われますが、柑橘類は非常に枝変わりが多く、日本に伝わる途中で生まれたか、あるいは様々な柑橘が日本へ伝わって後に生まれたのかもしれませんが。

栽培は、江戸時代の岡藩で、風邪薬や生魚の鮮度保持、防腐の使い方をする果実として、また、換金作物として奨励されたのが始まりと伝えられており、1965年頃から大分県が栽培を奨励し、竹田市及び臼杵市が主要産地となっています。

○品 種：一般的にはあまり区別せず、見た目もよくわかりませんがカボスには色々な品種があります。

品種名	特徴など
大分1号	竹田市内の古木から採取した在来(昔からある)の品種で、果皮がやや厚く10月上旬頃から着色し始め、酸味や香りが最も強く昔からあるカボスらしいカボスです。
豊のミドリ	昭和46年に緒方町で発見された品種で、緑色が濃くやや種が多いものの、着色が大分1号よりもやや遅く、貯蔵中の障害は出にくいので貯蔵することで長期間出荷できます。
香美の川	昭和55年に津久見市で発見された品種で、種がほとんどなく大分1号よりも早く出荷できるという特徴があります。果皮が薄いものの酸味と香りがやや弱いようにありますが種が少ないので、ハウス栽培では別売を行っています。
祖母の香	昭和49年に緒方町で枝変わりの状態で発見された、小玉系の種が少ない品種で、ニューカボスとして販売されています。

○カボスの栽培形態と旬・・・緑色のカボスと黄色のカボス

現在のカボスは1年をとおして利用できるようになってはいますが、その理由は、ハウス栽培と貯蔵の技術は発達したことによります。さらに、臼杵市や杵築市など海岸沿いで温かい地域でも栽

培されており、ハウス栽培では竹田市よりも早く出荷することもできます。  
このため、1年間切れることなく緑色のカボスを利用できるようになっています。

出荷時期	栽培形態	品 種	栽培や出荷の特徴など
4月～7月	ハウス	大分1号 香美の川	冬の間に加温して早く果実ができるように育てます。
8月～9月	露地	大分1号 香美の川 豊のミドリ	自然の気候の中で果実が育ち、本来のカボスの旬といえます。
10月～3月	露地	豊のミドリ	9月までに収穫した緑色のカボスを貯蔵して出荷します。 竹田市には農協と生産組合で貯蔵庫を設置して貯蔵しています。

一般の家庭に植えられているカボスは、夏の終わり頃から初冬にかけてよく利用され、最初は緑色であったものが初冬には黄色く着色したものを利用していました。

本来カボスは気温が下がり始めると果実が熟して黄色くなり始め、露地で自然の状態では栽培していると当然晩秋から冬は黄色いカボスとなります。現在流通しているカボスの多くは緑色のカボスで、これは、消費者の嗜好と緑色の新鮮さから緑色のカボスが好まれるようになり、これに併せているためです。

### カボスの利用

カボスを利用するうえでの特徴は酸味と香りで、果皮を吸い物、そうめん、刺身などの薬味にしたり、果汁を搾って焼き魚、唐揚げ、漬け物、鍋料理、お酒に加えたり用途は多岐にわたります。

江戸時代以前は醸造食酢は高価であったので、カボスは料理の酸味を得るのに欠かせないものであり、また、豊富に含まれるビタミンCやクエン酸は健康にも重要であったので知恵の中でカボスをうまく利用していたと思われます。

消費者の嗜好や緑色の新鮮な感じから、現在は緑色のカボスが主流ですが、寒い時期に黄色いカボスを楽しむのも季節感があって楽しいものです。

加工品として清涼飲料のCサワー、カボススカッシュ、かぼすの秘蜜などは手軽なカボス飲料として非常に人気があります。その他にカボス石鹸・入浴剤などもあります。

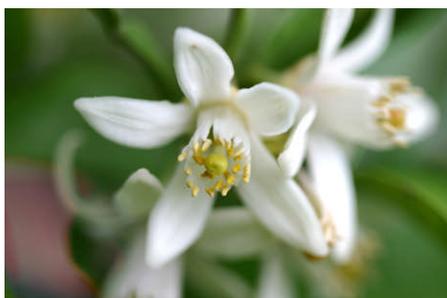
都市圏では、よくカボスとスダチが比較されていますが、一般的には小粒なスダチが使いやすいとされて人気があるようですが、鍋料理などの料理店ではぽん酢として使うことが多いので果汁の多いカボスが好まれるようです。

カボスの利用の中にぽん酢があります。ぽん酢は、醤油にカボス果汁と出汁などを加えて鍋料理などに利用しますが、もう一つ湯飲みにカボス果汁を搾り砂糖や蜂蜜を加えてお湯を注いで温かい飲料とするものもあります。

### カボスのもう一つの旬

露地で自然の状態にあるカボスは5月中旬頃から開花が始まり、花には柑橘類独特の爽やかな芳香があり、カボスが多い場所では辺りに花の香りが漂います。

白い花と香りはカボス産地ならではの季節を感じる旬のもので、このカボスの花の香りのある風景は、環境省の「かおり風景100選」に選ばれています。



#### 環境省ホームページから

伝えたいこの香り、伝えたいこの風景

白杵・竹田の城下町のカボス

所在地 大分県白杵市・竹田市

かおりの源 カボス

季節 夏から秋

カボスは大分県の特産物であり、花が咲く初夏から果実が実る初秋にかけて、さわやかな香りが漂う。県内の生産の中心となっている白杵市と竹田市はともに城下町として栄え、現在もその佇まいを残し、歴史と文化の息づいた町である。カボスの利用は300年以上の歴史があり、今でも愛用されている。

## カボス・スダチ・ユズ・シークワシャー・・・食酢としての柑橘類

日本には様々な柑橘類がありますが、日本原産はタチバナ(橘)と沖縄県のシークワシャーのみで、タチバナ「魏志倭人伝」に記載され、万葉集にも多くの歌が詠まれ、観賞用や薬用として利用されたようです。

「古事記」や「日本書紀」にはダイダイが、「万葉集」にはカラタチ、「続日本書紀」にはユズがありますが渡来年ははっきりとしてなく、中国や南方諸国と交易が盛んになるにつれて様々な柑橘類が渡来し、また、国内で色々な種が生まれているのでカボスやスダチもこの中に含まれているとも思われます。

### 柑橘の利用

カボスやスダチ、ユズなどは酸味や香りを楽しみますが、日本で酢が造られるようになったのは4～5世紀で、当時の酢は朝廷や貴族専用で庶民には手の届かない贅沢品であり、酢が調味料として一般に広まったのは江戸時代以降なので、以前は香りを楽しむとともに酢としてカボスやユズ、スダチなどが用いられたのかもしれませんが。夏みかんも今は生食されますが江戸時代は食酢として利用されていました。

ビタミンCを大量に含み貯蔵できる柑橘類は、食の中で非常に重要であったと思われ、古の人々は自然と柑橘類を利用していたようです。

### カボス・スダチ・ユズ・シークワシャーの違い

ユズは中国長江上流域を原産で平安時代に日本へ伝わり、カボスやスダチはおそらく各地へ伝わる中で発生したと思われ、この3つは比較的近い関係にあるのかもしれませんが。

シークワシャーは奄美大島から沖縄、台湾にかけて分布しており、ユズが大陸から朝鮮半島を経由してきたことを考えると古い時代に分かれた系統と考えられます。

いずれも強い酸味と芳香が好まれ料理や加工品に使われており、よく、「ユズよりスダチ」などの言葉があるようにどれが一番など

と比較しますが、各地域で身近にある食用として有用な柑橘類を知恵の中から工夫して用い各地の食文化にも影響を与えているので比較することは無意味なことえます(好みの問題)。



カボス      スダチ      シークワシャー

### 〔食酢に利用される主な柑橘類〕

カボス	ミカン科カンキツ属後生カンキツ亜属ユズ区 ※詳細は1, 2頁
スダチ	ミカン科カンキツ属後生カンキツ亜属ユズ区 ・ユズの近縁種で、来歴は明らかでないが徳島県には300年以上の古木がある。 ・徳島県で栽培が多く、庭先果樹であったが昭和35年頃から営利栽培が盛んになった。 ※利用方法はほぼカボスとほぼ同様で、やはり品種も育成されている。
ユズ	ミカン科カンキツ属後生カンキツ亜属ユズ区 ・中国原産で、日本では奈良・平安時代には栽培されていた。 ・高知県、徳島県、愛媛県、宮崎県、大分県で栽培が多い。 ・栽培が古いこともあり全国的に利用され用途も多岐にわたる。高知県馬路村はユズ栽培が有名で、今から800年前に源平合戦で敗れた平家落人が馬路村に京都の食文化を持ち込栽培が始まった。
シークワシャー	ミカン科カンキツ属後生カンキツ亜属ミカン区 ・日本在来種で、奄美大島、沖縄県、そして、台湾に分布する。 ・ほぼ沖縄県でのみ栽培され、特産品として県外出荷PRも盛んになっている。 ※古来沖縄では食用の他に芭蕉布の染み抜きに用いられ、現在は生食、食酢、ジュースとして消費される。上記3種とは異なる独特の香りがある。
ダイダイ	ミカン科カンキツ属後生カンキツ亜属ミカン区？ ・インド原産で、日本へは最も古い時代に伝わったらしい。 ・正月の縁起物のイメージがあるが、食酢としてぼん酢によく利用されてきた。

## ぽん酢とは？

### ○ぽん酢の語源

ぽん酢とは元々外来語で柑橘類を表す「Pons」（ポンス；オランダ語）が由来であり、それにあて字をしたもの。ぽん酢・・・果汁に酸味があるので酢？

### ○ぽん酢の由来

山口県地方では、「ふぐ」を食べる時に古くからダイダイ（橙）を搾ったものが使われ、一般的に西日本では食生活の中や料理屋が柑橘をうまく利用し古くから各地でぽん酢が利用されていたようです。

全国的には昭和30年から40年代にかけて、ミツカンが売り出して広まったようです。

### ○酢と酢

醸造酢の酸味はサク酸で、柑橘果汁の酸味はクエン酸で、この違が用途の違いとなり、鍋物用の場合醸造酢は用いません。

ぽん酢に醸造酢を使用しないのは、醸造酢のサク酸は熱を加えると刺激が強く食感を損ない、また、柑橘果汁酢では様々な成分が醤油や出汁のアミノ酸やグルタミン酸、イノシン酸、そして、柑橘の酸味であるクエン酸の酸味が混じり合って柔らかい酸味とうまみを引き出し、さらに、柑橘特有の爽やかな香りが食欲をそそります。

### ○ダイダイとぽん酢

ダイダイとはインド原産の柑橘で、前年の果実が落果せずに新旧の果実が混在するので子孫繁栄の縁起をかついで、古来、お正月の飾り用に使われ、代々家が続くという意味にかけて「代々」つまり「だいたい」と呼んで「橙」の語源となったと云われています。

ぽん酢にはくせがないのでダイダイを用いることが多かったようですが、最近はカボスなどを混ぜて使うことも多くなっているようです。

## 柑橘の種分化と伝播



柑橘（ミカン属）類は、東南アジア、ニューギニア、ニューカレドニアなどアジア大陸南部とその周辺に広く分布しインドのアッサム地方が発祥地とされてきたが近年は中国雲南省も発祥地ではないかとされる。

性質上枝変わりや突然変異を生じやすく、伝播する過程で多様な品種群が形成されて現在のような様々な柑橘類が生まれ、日本で代表的なカボス・ユズ・スダチもこのような過程を経て生まれてきたものと思われる。

## 柑橘のうんちく (参考資料：週刊朝日百科「植物の世界」)

### ヨーロッパの柑橘の伝播と利用

ヨーロッパに柑橘が伝わったのは、アレクサンドロス大王が東征のときであるとされています。

東征には香料を得る目的もあり、このことから東征で出会った柑橘類の香りに惹かれたのは当然であり、ヨーロッパに持ち込まれた柑橘類は、最初は香りが注目されていたようです。

ローズ、ジャスミンとともに三大花精油の一つであるネロリはオレンジの花の抽出物で、このような精油には抗菌作用があり、16世紀にロンドンでペストが流行したときには、オレンジやレモンの精油を混ぜたロウソクを病室で燃やしたそうです。

### ヨーロッパの柑橘類の重要性

欧米では食生活の中で柑橘類は重要で、雨が降らなかつたり、緯度が高くて野菜が不足する地域では、ビタミンC不足による障害で生じる壊血病が大きな問題となっていました。

このため、ビタミンCが豊富に含まれる柑橘類は壊血病を回避するものとして、ビタミンCと壊血病の関係が明らかにされる前から重要な食品であったそうです。

### レモンで戦争に勝ったイギリス

200年ほど前ヨーロッパの国々が植民地獲得戦争をしていたころ、当時の軍艦はビタミンC不足で壊血病になるため2週間程度しか行動ができませんでした。

しかし、イギリス海軍の軍医は理由を知らないままライムが体によいと考えて軍艦にライムを積み水兵に食べさせていました。このことから、イギリス海軍がスペインやフランスの艦隊を打ち破ったのはライムのお陰であったとされています。

### 世界最大のレモン産地カリフォルニア州

アメリカのカリフォルニア州が世界最大のレモン産地になったのも、ビタミンCと壊血病に関係しています。カリフォルニアの開発の始まりは砂金で、地中海式気候で緑の少ないこの地域では砂金を探している間に多くの人が壊血病で死んだそうです。

州の南端のサンディエゴの協会にレモンを植えていましたが、このレモンを旅の途中で食べた人は病気になるかと評判になり、人々は争ってレモンを買い求めたそうで、この需要に応えるためにロサンゼルスに広大なレモン園が造られ、大規模レモン栽培の発端になったそうです。

### 漢方薬と柑橘

中国は柑橘類発祥の地域に含まれ最も早く栽培された地域ですが、昔注目されていたのは果肉よりも果皮だったようです。

ミカン類の皮を乾燥したものを「陳皮(ちんぴ)」と呼び、去痰、鎮咳、健胃薬とされ、現在でも用いられています。

これが日本にも伝わり、同じように薬として利用され、果皮は香りがよいので薬味としても利用されるようになりました。

ちなみに江戸時代に生まれた七味唐辛子は、トウガラシ・ゴマ・サンショウなどに陳皮が加えられています。

### 右近の橘

日本の原産であるタチバナは香りを主として利用されており、万葉集や古今和歌集などにタチバナの香りについて詠まれた歌が多くあります。

仏教の伝来に併せて「香(こう)」も伝わり、仏への供香、病気を避ける除疫香から、やがて香りそのものを楽しむようになりました。

さて、京都御所に「左近の桜」と「右近の橘」がありますが、これは儀式のときに、両樹の前で近衛兵が陣を敷いたのでこのように呼ばれるようになったそうです。もっとも桓武天皇が遷都の際に植えたのはウメで、このウメが枯れたので桜に植え替えたといわれています。

### 祝い事と柑橘

日本では正月にダイダイを飾り、また、雛人形の飾りにタチバナが置かれますが、祭りや祝い事に柑橘を用いる風習は日本以外にもあります。

・ネパールの首都カトマンズでは、女の子と神との疑似結婚式が行われますが、一説では女の子とベル(ミカンの仲間)との結婚といわれています。

・ヨーロッパではオレンジは春のシンボルで、ベルギー古都バーンシュの謝肉祭では、特異な衣装を着た人々がオレンジの籠を持ち、いたるところに果実を投げながら練り歩きます。

寒い冬の時期に多くの木が落葉し、殺風景な冬の風景に柑橘の葉の濃い緑色を背景に鮮やかな黄色の果実は黄金のようにあり、古の人々は何かしらめでたいもの感じ、また、除疫香などから、めでたいときに柑橘を利用する用になったのかもしれない。