



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一二〇号〜

大雪 たいせつ

一月七日

蓮台寺柿

伊勢特有の柿といえば、蓮台寺柿^{れんたいじ}。内宮と外宮の間に広がる勢田^{せいた}や藤里地区の丘陵地で栽培されています。私もこちらに来て十数年になりますが、かつては次郎柿を好んでいたものの、今ではすっかり甘みの強い蓮台寺柿を食べるようになりました。

蓮台寺柿は渋柿ですが、実は渋抜きをしてから市場へ出荷されます。そのため、少々熟していないように見えても、実はたっぷりと甘みがあります。そしてこの時期になると、干し柿が出回るようになります。大ぶりの実は皮を抜いて、三、四等分にして干されます。吊るし柿にはされず、並べて干されるのも大きな実ゆえのことでしょう。白く粉をふいた干し柿の甘みといたら、ほかの柿の比ではありません。干し柿好きにはたまらない逸品なのです。

生でもよし、干してもよしの蓮台寺柿ですが、今回は完熟してとろとろになった果実をどうしようかと思っていたときに、ソースにすることを知りました。皮を抜いて、果実をつぶしてみると、調味料を加えなくてもそれだけでジューシーなソースになりました。鶏肉のソテーにかけても新鮮な味わいになりましたし、ヨーグルトにかけても良く合いました。料理にも使える果実なのです。

蓮台寺柿の干し柿は、正月のお節料理にも欠かせません。大根とニンジン^{ニンジン}を細く刻み、三杯酢であえる「なます」です。これに甘い蓮台寺柿の干し柿を加えると、味わいが増し、箸が進みます。まさに「伊勢のなます」です。季節は一二月の大雪。そろそろ正月用意が気になる頃になりました。

文 千種清美

