

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

177

和歌山大学
食農総合研究センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

冷凍みかん

凍ると甘くなる

今日は電車で旅にでる 朝ははやいし
まだねむい
駅のホームに着いたとき 私の目にとび

こんだ

冷凍みかん 冷凍みかん 冷凍みかん
4個入り
虫歯の歯にはしみる ん〜おいしい!!
(GTPP 2007年)

十数年前に話題になった「冷凍みかん」の歌だ。冷凍みかんは昭和のある時期の列車の旅の定番だった。たいいていの座席の窓辺には4個が縦に入れられた冷凍みかんの袋が置かれていた。カチコチに凍った冷凍みかんは食べにくく、キーンと頭や歯にしみる。ある時代の共通体験。列車とミカンと旅は分かちがたい「文化」だった。

冷凍みかんは、昭和30年に小田原駅で販売されたのが始まり。小田原のミカン屋

さんと鉄道弘済会の共同開発で、水産加工会社のマグロの凍結技術が応用されたという。国鉄当時、鉄道弘済会はキヨスクを直営しており、冷凍みかんは駅売りで大ヒット商品となった。このミカン屋さんの社長は、やはり列車旅の定番、あの赤いネット入りミカンも考案したアイデアマンだった。

冷凍みかんは昭和30年代末のピーク時には年間1千万個も出荷されたが、やがて自動販売機の躍進とともにしだいに駅から姿を消し、代わりに定番となったのが給食だった。

興味深いデータがある。冷凍みかんについての



調査(2019年、約9千人)で全国の85%が電車や給食で「食べたことがある」と回答。しかし、和歌山県では約40%と最低ランク。筆者の周辺でも給食の冷凍みかんは知らず、今の和歌山市の小学生に聞くと、生果は出るが冷凍みかんは給食では出ないとの答え。30年前に大阪府で小学生だったその母親は、冷凍みかんといえば給食で食べるもの、との認識だそう。和歌山県はミカンの生産量が長く全国1位。ミカンは箱入りで手が黄色くなるほどに食べられるもので、冷凍みかんは生活に縁のない県民性なんだろう。

冷凍みかんの表面にはグレーズ処理がなされている。これは食品の表面を薄い氷の膜で包むことで鮮度を保持する方法。さらに凍らすことでミカンの果糖の甘みは増すので、より強くなった天然の甘みとシャリシャリ感が楽しめる仕掛けだ。

原料の温州ミカンは日本原産である。四季を問わず、ミカンを素朴に手軽に楽しむ方法を

を發明し、国民共同体験にまでヒットさせたのは、生活レベルの発明や工夫が得意な日本人ならでは



友人がへ
ヴィメタル・ロックバンドの「みかんのうた」を教えてくれた。和歌山のライバル愛媛の出身らしく、激しくミカン愛を叫び歌っている。

こたつにミカンのない家は日本の心を無くしている。日本の心をとれどもとせ(SEI MACHINE GUNS 1999年)
このミカン愛には共感。ミカン愛の延長には冷凍みかんへの思いもあるだろう。電車・旅、給食、ミカン、どれもノスタルジに満ちた言葉だ。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究センター 客員教授
プロフィール

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化科学研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



家庭で作る冷凍みかん

表面の薄い氷の膜が甘みを閉じ込める
真夏においしい天然のシャーベット

【材料】▽温州ミカン(小玉サイズ)▽金属製トレイなど

【作り方】

- ①ミカンを軽く水洗いし、水気を拭く。
- ②急冷させるため、金属製のトレイなどにのせて凍らせる。
- ③凍ったミカンを取り出し水にくぐらせる。
- ④再度金属トレイにのせ凍らせる。この作業で表面に氷の薄膜ができ乾燥をふせぎ、おいしさを閉じ込める。
- ⑤出来上がれば保存袋にいれて冷凍保存。解凍の目安は、自然解凍で表面が白くなった頃。デザートやスムージーなどにしてもおいしい。

*急速冷凍↓冷水洗いがポイント
*中袋の皮の薄い甘いSサイズのミカンが適切

■次回は9月25日(日)付掲載予定



半解凍のシャーベット状態がおいしい