

# みんな「食べて」大きくなった

218

和歌山大学  
食農総合研究教育センター 客員教授  
湯崎 真梨子

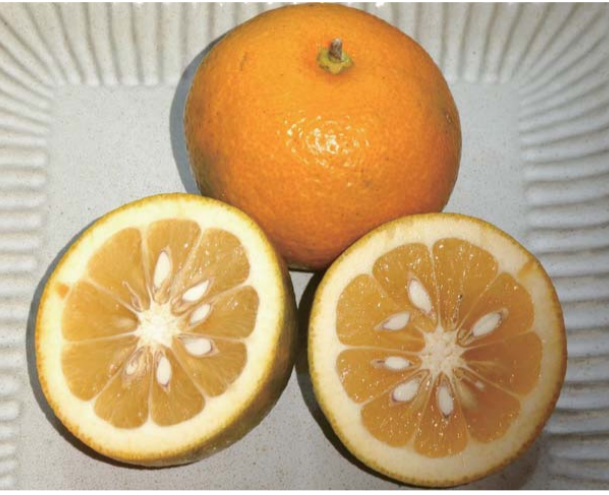
土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさと食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

## さんず

### 熊野の幻の柑橘

「さんず」がずっと気になっていた。新宮あたりで紀南の名物、さんまずしとのさんまを酢でしめる時に使う「さんず」である。さんずは外見はだいたいと似ている。しかし、さんずの知名度は圧倒的に低い。さんずとは何者なのか、その起源や系統について、地域の知人や文献、研究機関などに話を聞いた。

「さんずを知っていますか？」と尋ねると、新宮市周辺以外ではほとんど知られていなかった。那智勝浦町の農業関係者は「聞いたことがあるけどよく知らない」と。彼の家は伝統食を大切に受け継いでいるが、さんまずしにはだいたいを使い、正月のしめ縄や三宝に飾るため庭にだいたいの木を一本植えている。だいたいは子孫繁栄の縁起物として全国的に一般的な柑橘だ。浦神（那智勝浦町の西南端）出身の母はさんまずしをよく作ったが、さんずは使っ



ていなかったようだ、との記憶もあった。太地町の方はさんずを知らず、さんまずしにはゆずやだいたいのを使い、しめさばや手作りポン酢のためにも庭にだいたいの木を一本植えている。ゆずとだいたいの香りの好みで使い分けていた。古座川町の方もさんずを知らず、さんまずしには古くからゆずを使い、庭先にゆずを二、三本植えているそうだ。「下里（那

智勝浦町南端）あたりからだいたいになる」との証言もあった。何本ものさんずの木に出合ったのは新宮市に隣接する三重県紀宝町の畑。11月下旬、緑や黄色の実がたわわに実っていた。こうしてみると、さんまずしに使う柑橘には分布がある。古座川町ではゆず、太地町ではゆずとだいたいの、那智勝浦町ではだいたいの、新宮市と三重県熊野地域ではもっぱらさんずであった。収穫期の冬には道の駅や直売所にはさんずが山積みとなり、大手スーパーにも並ぶから地元では身近な柑橘だ。

では学術的にはどうか。和歌山県と三重県の果樹研究機関に尋ねたが、さんずの起源や系統は「わからない」ということだった。狭い地域での少量生産のため研究対象になつてこなかったようだ。しかし、次のような情報を調べてくださった。

三重で「さんず」と呼ばれている座橙は、さんずとは別物。現地の集出荷業者によると、需要量に不足するとさんずをだいたいのとして出荷する場合もあるとのこと。また、さんずは臭橙ではないかと推定できる資料もいただいた。資料では臭橙の萼はさんずの萼に似て五角形だった。一般的にだいたいの萼は丸いイボ状の輪である。しかし臭橙はさんずと明記されてはいなかった。また、農林水産省の生産動態資料に「ヘイベイス（サンズ）」とあり、これは宮崎県

が主産地だが、熊野のさんずとは全く違った。尋ねた宮崎県の農業試験場研究者はさんずについて認識はなかった。さんず探索の「旅」は迷路に入ってしまった。さんずは文献にはほとんど登場せず、学術分類もされていなかった。品種分類や育種研究の対象外でローカルに生き続けた存在なのだろう。来し方はわからなかった。しかし地場で愛されてきた。「料理に使うと香りがワンランクアップする。上品、おしゃやれな味」とは熊野人を自認する方。さんずを切ると、滴るような香りが食卓を満たした。鋭すぎず、甘すぎず、透明でありながらどこかあたたかい。馥郁たる、とはこういう爽やかさなのだろう。



### 湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学  
食農総合研究教育センター 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、脱炭素社会などが  
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。



## さんず。ポン酢

### 料理を引き立たせる香り 熊野の希少な伝統柑橘

山本多恵子

《材料》  
▽さんず：2個(果汁150cc)▽醤油  
：100cc▽みりん：50cc▽鰹節、昆  
布：各適量  
《作り方》  
①醤油とみりんを昆布と鰹節を入れ、  
弱火で煮立たせ火を止め冷ます。  
②冷めたら昆布と鰹節を取り出し、さ  
んずを加える。  
\*冷蔵庫で1〜2カ月持つ。  
\*好みで少し砂糖少々を加えてもよい。

■さんずの搾り汁は焼き魚やバター炒めなどにも相性がよい。出来上がりに搾り汁をかけていただくと妙味が増す。



次回(2月28日)土付掲載予定  
■「フロッコリーと小エビのバター炒め。さんずをかけてどうぞ」