

かぼす

日本の柑橘ゆずに似た、小さく酸っぱい果実であるかぼす。かぼすは日本でも珍しい果実で、その大部分は大分県で育ちます。

料理に際しては、時に調味料としてやお酢の代わりとして使われます。かぼすは特に大分の名物、揚げた鶏肉の天ぷらであるとり天との相性が良いです。大分県では、とり天はよくかぼすベースのポン酢ダレにつけて食べられます。レモンのような風味のタレは、サクサクの鶏肉にぴりっとしたアクセントを効かせます。刺身（新鮮な生の海鮮）もかぼすとの相性がいいです。醤油の中にかぼすの果実を絞り入れると、ぴりっとした風味に仕上がります。かぼすは飲料にも入れられます。居酒屋（日本のガストロパブ）ではかぼす味のドリンクが提供され、コンビニエンスストアではこの果実を使ったノンアルコールやアルコールの缶飲料が売られています。