

## すだち

この用途の広い柑橘類は、シャープな味わいと心地よい香りが特徴的です。大きさは 3～4 センチくらいです。すだちは江戸時代（1603～1868）から徳島県で栽培されており、現在では全国の供給量の約 98%を徳島県が生産しています。一般的にそのまま丸ごと食べるのではなく、料理の味付けとして使用されています。刺身や焼き魚、麺料理に少量のスダチを加えることがよくあります。ポン酢（日本料理で広く使われている柑橘系のソース）を製造する時の定番の材料です。近年食品メーカーは、菓子、デザート、ジュース、アルコール飲料にスダチを使用し始めています。徳島県外では、すだちは珍しい食べ物と言われがちですが、徳島では日常的に使われています。