

酢橘

這種「萬能」柑橘不過三四公分大小，味道卻極為濃郁，芬芳宜人。自江戶時代（1603-1868）以來，德島就開始種植酢橘，產量如今佔據了全日本約 98%。人們通常用來調味，而非直接食用。在生魚片、烤魚和麵類料理中都會用到少量酢橘來提升食物風味，酢橘也是製作柚子醋（一種廣泛用於日本烹飪中的柑橘類調味汁）的必備食材。近年來，酢橘開始被廣泛應用在糖果、甜點、果汁和酒精飲料中。

在德島以外，酢橘被奉為珍稀美味，但在這裡則是一種日常生活常伴左右的風味，甚至化身為可愛的德島縣吉祥物酢橘君。