

酸橘

这种“万能”柑橘不过三四厘米大小，却味道浓郁、芬芳宜人。自江户时代(1603-1868)以来，德岛就开始种植酸橘，如今其产量占据了全日本约 98%。它通常用于调味，而非直接食用，在生鱼片、烤鱼和面条中都会用到少量酸橘来提升食物风味，同时它也是制作柚子醋（一种广泛用于日本烹饪中的柑橘类调味料）的原材料。近年来，酸橘开始被广泛应用在糖果、甜点、果汁和酒精饮料中。

在德岛以外，酸橘是并不常见的珍稀美味，但在这里，它却是一种日常生活里不可或缺的风味。德岛县的吉祥物就是可爱的酸橘君。