

柚子絞り器

我が家の柚子の木は毎年豊作ですが、収穫した実は、一昨年までは、せいぜい冬至の日にお風呂に入れて楽しむ程度でした。昨年から、その活用法をネット上で調べて、活用範囲を少し広げています。昨年トライしたのは柚子酒、柚子リングの蜂蜜浸け、柚子ジャムなどですが、うまくいったのは柚子酒のみで、あとは失敗に終わりました。

そんなときに、たまたまNHKの「試して合点」で柚子を取り上げた番組を見て、柚子酢の活用方法を知りました。今年も柚子がたくさん採れたので、すこし絞ってすし飯に使ったところ、なるほど美味しく出来ました。ところが、この柚子酢を絞るのが大変な作業です。TV番組では自作の絞り器が登場していました。しかも、強い香り成分は黄色い皮の部分から出るのでこれを逃さないようにすることがポイントであることを強調していました。

そこで、小生も柚子絞り器の製作を試して見ることにしました。柚子を絞るためには柚子の身と皮に圧力をかけて、汁を染み出させ、これを集めることが必要です。TVで見た絞り器はリンク機構を用いた倍力装置の先端に配置された半割り状の球殻とこれに対向するベースから構成されています。この間に1個の柚子を置き、押し付けると、ベース上に置かれたカッターのようなもので柚子が半分に割れると同時に押さえつけられて、汁が取り出せる仕組みのように見えました。

上記と同様の機構を考えましたが、なかなか良いものが見つかりません。そこで、醤油絞り器の原理を思い出してこの方法を活用することとしました。その昔、私の生家もそうでしたが、たいていの農家では、自家で醤油を絞っていました。このときの記憶を参考に組み立てた絞り器を下図に示します。



図1 柚子を絞っている状態



図2 絞り器本体

図1は柚子を絞っている状態を示します。外側のオレンジ色の部分は金属パイプの末端処理などをするときにパイプが回転しないように固定する装置で、ホームセンターで見つけたものです。この部分は図示のごとく、絞り器本体を保持する機能と倍力装置(ねじ機構)を備えています。図2は絞り器本体のうち上蓋を除いた部分で、木製の容器と打ち抜き板(Al)から構成されています。容器は木工細工で、木工用接着剤とねじを併用して組み立てました。容器下面中央

の取り出し溝とこれに直交する溝(打ち抜き板に隠れて見えない)は共に丸ノコにより作成しました。この溝面の上に打ち抜き板を載せて使用しました。

実際の作業は図2の本体にろ過用の布(実際は農業用の寒冷紗)を置き、その中に、半割りにした柚子7~8個分を入れ、濾過用布で包むようにして、その上から蓋をし、これを図1に示したように配置します。この状態でねじを締めると右端から柚子酢が流れてきます。絞る前の柚子と完成した柚子酢を図3と図4にそれぞれ示します。図3の柚子の8割程度を使って、図4の柚子酢が取れました。

柚子絞り器の性能は本人評価でまずまずです。改良点と言えば、もう少し大きな搾り器で効率的に絞りたいことです。それでも家庭用としては毎年一回使用するだけなので、来年も同じもの(改良などしないで)を使う予定です。



図3 収穫した柚子



図4 絞った柚子酢

2008年12月