

例会報告

「ゆず胡椒を作ろう！」

佐賀市 (2025.11.30)

11月はずいぶん前から準備を進めていたゆず胡椒作り。残念ながら参加者は少なかったものの楽しいひと時となりました。用意した材料は、無農薬の柚子と唐辛子。唐辛子は、赤、あお（緑）、黄色の三色。黄色以外は無農薬で、黄色のものは道の駅で”超”辛唐辛子として売ってあったもの。入れる塩も玄界灘に浮かぶ加唐島の沖から採取した海水で作った”一”の塩”と文句なしの材料を取り揃えました。

まずは、柚子をすりおろす作業。部屋の外にも柚子の爽やかな香りがあふれ出し、誰もが鼻をククンさせて覗き込みます。そして、唐辛子もすりつぶすのですが、くれぐれも取り扱いには注意することを全員で確認しながら作業を進めました。途中、ちょっとした？ハプニングもありましたが、全員、下処理を終えることができました。さて、この2種類を混ぜ合わせ、塩を加えれば完成なのですが、ここは科学少年団！自分で少量舐めながら塩分濃度を決めてもらいました。10%から始め少しずつ塩を加えていくのですが、塩辛さが増せば、唐辛子の辛さが低減するといった感覚になった団員も……。 「辛い〜っ、でもうまか〜！」といった感想も飛び出しました。遂にその家庭オリジナルの柚子胡椒が完成。最後は、絞って残った柚子果汁を加えた柚子サイダー、アイスクリームの上に出上がった柚子胡椒を少量載せたスイーツを頂いて終了。数日冷蔵庫で熟成させれば完成です。

【その後】 帰宅後、残った材料を使って、改めて夫婦でチャレンジ。その結果、唐辛子の怖さを改めて体感する羽目になった。その理由は唐辛子の下処理で手袋をしなかったこと。下処理も無事終わり、石鹼でしっかりと手を洗うとおおかたは大丈夫！と思っていたのが大きな失敗！作業後から次第に手が火山噴火のようにヒリヒリ、カッカして来た。温めると痛くなるため、入浴は地獄絵図。浴室に悲鳴がこだました。唐辛子の辛みの成分カプサイシンは石鹼で洗っただけでは落ちないことを身に染みて実感。カプサイシンは油で溶けることを知りやってみたが気休め。翌日の朝食時大変！前夜唐辛子を切ったまま板で切ったものは全て激辛料理に……。あれほど洗った手の指をなめただけでも舌がピリピリ。皆さん、唐辛子を決して“舐めないで”ください。今回の柚子胡椒作り、まさしく肌で感じた科学体験でした。参加者15名（文責：井上英史）





ゆずの皮をおろし金でおろす



ピーラーで剥いて機械で細かくする作戦



お父さんと息子の共演



1kgのゆずをおろしました



黄色唐辛子の方が青唐辛子よりも辛い



うまく種を取ることができたよ



唐辛子をつぶしていく



部屋の中は辛さで充満していました