

# ゆず

矢祭町では25年ほど前にゆずの栽培を始めました。矢祭町では以前、主にコンニャクを特産品として栽培していましたが、市場価格の低迷からコンニャクに代わる特産品を作ろうと「ゆず生産組合」を組織し、矢祭町茗荷(みょうが)地区の農家約 20人でゆずの栽培を始めました。

日当たりの良い急斜面を活用したユズの栽培は矢祭の土地と気候に合っており、かつては「北限のゆず」として有名になった事もありました。

矢祭町の香りの高いゆずは、砂糖漬けや和え物、お茶、漬物、ゆず味噌、ドレッシング、ジャム、ゼリー、シャーベットやお菓子などに加工されています。

ユズの収穫は、11月上旬から始まり12月中旬まで続きます。矢祭のユズは色が濃く、香りが高いという特徴があります。ゆずとユズシャーベットやドレッシング、ゼリーなどの加工品は「もったいない市場」や「農産物直売所・太郎の四季」で販売されています。

ユズはビタミンCをはじめ豊富な栄養分が含まれていて、風邪の予防、疲労回復、リラックス効果があるとされています。ゆずの皮は主にお茶や香辛料・薬味として使用され、果汁は酸味が強いので料理の付け合せとして使用されます。また近年の研究ではゆずの種子油にはアレルギー性皮膚炎の緩和効果があるとされ、皮から種まで捨てることはありません。

## 《 ゆず栽培農家 鈴木藤夫さんから一言 》

「矢祭町のゆずは日当たりの良い急斜面で栽培され、実は大きく、色は濃く、香り高いのが特徴です。これからの寒い季節、風邪予防や疲労回復のために食べてほしい。また食べるだけでなく、ゆず湯などにして爽やかな香りをみなさんに楽しんでもらいたい。」とお話くださいました。

矢祭町のおいしい「ゆず」を是非味わってみてください。



矢祭町産ゆず