

特集

毛呂山ブランド

ゆずの魅カ

昭和30年代、毛呂山町の「桂木ゆず」は全国的にも名が通っていて、市場でも高値で取引されていた。その後、四国地方などで大量のゆずが生産されるようになると、市場出荷は減少していった。しかし、品質が高いゆずを生産してきた毛呂山のゆず農家は、多くの顧客を持ち、直接取引を行っている。今回は、肉厚で香りが高いゆずとして有名な毛呂山ブランドのゆずについてその魅力を探った。



歴史ある ゆずの魅力

江戸期には、ゆずが栽培され出荷されていた。
毛呂山のゆずは、日本で最古の産地のひとつ

日本で最古の産地

ゆずは奈良時代に中国から朝鮮を経て渡来したと言われている、古くは薬用に、そして調味用食酢として独特な香りと酸味は人々に親しまれ、広く愛用されてきた。

ゆずの多くは屋敷のまわりや畑の畦に植えられ、ほとんどが自家消費されていたため、本格的な栽培は毛呂山町をはじめ京都市水尾、大阪府箕面市止々呂美など2〜3の地域に限られていたといわれている。

毛呂山町のゆず栽培の歴史は、「新編武蔵風土記稿」（1820年頃成立）によれば、瀧野入村の項に「土産枇杷實、北山枇杷と稱して最甘味なり、年々百駄以上を出せり、柚實、是も數十駄を出す」（※）と記されており、枇杷とゆずは毛呂山の特産として江戸時代から広く知られていたことを示している。

なお、新毛呂山町史によれば、毛呂山中学校旧蔵文書に「郷土誌」と

いう昭和6年ごろ書かれた地誌の草稿があり、「武州名産桂木柚子」という項目に次のように書かれているとある。

●武州名産桂木柚子

- 一、産地
山根村滝ノ入桂木 南面ノ山腹
- 二、産額
年三五〇〜四〇〇箱位（一箱四〇〇個入）
昭六 五〇〇円 高値ノ年一〇〇〇円位
- 三、販路
東京神田市場（武金、甲冑、角浅、角豊等の青物問屋）
付近の青物商の手を経て市場に出される。入間郡西北部より比企にかけての柚子は大体「桂木柚子」の名のもとに出荷される。
- 四、用途
菓子の原料、冬至湯、香料
- 五、地理的条件
土地よく柚子に適す。温暖・降霜少なし



毛呂山中学校旧蔵文書

これらのことから、江戸期からの伝統を引き継いだ毛呂山のゆずは、昭和初期には、付近の青物商の手によって、桂木柚子というブランドで東京市場に盛んに出荷されていたことがわかっており、日本で最古の産地のひとつといわれている。

※1駄は、135キログラム（馬1頭に負わせた重量）

ゆず栽培の歴史

昭和初期、滝ノ入の串田市太郎氏（明治25年〜昭和55年）が「将来、日本人の食生活は変わる。ゆずのように香りを食べる時代が必ず来る」と考え、養蚕から経営転換を図り、農園としてのゆず栽培を始めた。以来、ゆず栽培は滝ノ入全域に広

まり、「桂木ゆず」の銘柄として全国に名を売るまでになった。その後、阿諏訪、大谷木地区の生産農家も本格的に栽培を行うようになり、昭和30年代には全国有数の生産地となった。



昭和10年ごろのゆずの出荷風景（中村榮一氏提供）



ゆずの魅力を 次世代へと繋ぐ

伝統ある香りを次世代へと繋いでいきたい。そのため、新たな栽培方法の研究などの取組が始められている

ゆずの生産量と栽培面積

毛呂山町の滝ノ入、阿諏訪、大谷木地区は南斜面で風当たりが弱く、霜がほとんど降らないという条件に恵まれているため、ゆず栽培に適している。このため、昔からゆず栽培が盛んに行われて来た。昭和30年代までは、全国でもトップクラスの生産量を誇り、東京の神田市場などに盛んに出荷され、高値で取引されて



いた。

平成18年度の統計では、毛呂山町のゆず栽培面積は、18ヘクタールで、越生町の22ヘクタールに次いで県内第2位となっている。また、毛呂山町、越生町で県内の87パーセントを占める。全国的にみると、埼玉県ゆず栽培面積は第9位である。

ゆずの栽培方法を工夫

毛呂山町のゆずは、古くから種子から発芽させる実生と^{むぎょう}呼ばれる栽培方法で育てられてきたので、結実するまでに15〜18年がかかる。その間に、ゆずの木は大きく成長し、収穫作業も容易ではない。しかし、接ぎ木をすれば3〜5年で結実するので高木にはならず収穫の効率も上がる。今は、接ぎ木をする方法で生産効率を上げ、品質の管理をする農家が増えてきている。また、ゆずが急傾斜地に植えられることで、収穫作業が大変なことから、平地に接ぎ木したゆずを

植える試みを始めている人もいる。

ゆずを直接販売

市場出荷では、需要と供給のバランスで価格が変動する。しかし、ゆずの産地として名高い毛呂山の生産農家は多くの顧客を持ち、直接販売なども行っている。また、滝ノ入の特産の里直売所や大谷木の鎌北直売所、ゆずやゆずの加工品を販売している。このほか、特産の里では12月の第2土・日曜日にゆず祭りを開催している。

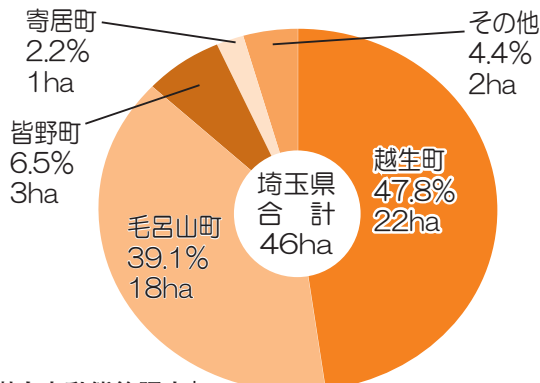
伝統ある香りを次世代へと繋ぐ

伝統ある香りを次世代へと繋ぐために、新たな栽培方法の研究やゆずオーナー制度などの取組が始められている。また、ゆずうどんやゆずサブレなどの加工品の製造も進められている。今後も毛呂山町の特産品である香り高いゆずを全国各地に広めていく取組を進めていきたい。

平成18年度全国ゆず栽培面積順位

順位	都道府県	栽培面積 (ha)	出荷量 (t)
1	高知県	631	7,240
2	徳島県	368	2,637
3	愛媛県	197	1,187
4	宮崎県	127	819
5	大分県	102	785
9	埼玉県	46	64
全国合計		1,968	14,580

平成18年度埼玉県ゆず栽培面積



〔平成18年度 特産果樹生産動態等調査〕

町特産の毛呂山ゆずを次世代に繋げていきたい

J Aいるま野毛呂山ゆず部会 会長 串田久雄さん

私の家では、昭和30年代には東京の市場に谷田園という名前前で、ゆずを出荷していました。ゆずは、本石箱（石油缶を入れた木箱）を半分に分加工した半石箱を作り荷造りをしていました。当時は屋敷周りや山林に植えられていた樹から品質の良いゆずが採れました。そのころの樹は自然に近く、高いので、竹で四間ハシゴ（7・2メートル）を作り、父の手伝いをしながらサーカス的に採ったのを今でも鮮明に覚えています。最高値期には1個200円くらいで売れたこともあり、今から思えば夢のような価格でした。

また、今のゆず園は、私が会社の定年を迎えたころに、収穫や販売ができた良いとの楽しみを考え、値のよかった昭和35年ころから実生の



苗を作り年数を掛けて植えたものです。管理は会社勤めをしながら、土日などの休日に樹の成長に合わせて枝・剪定を重点に行い、低樹高化に努めました。

今、スーパーなどで売られているゆずは、表面が滑らかで、見た目は綺麗ですが香りが薄いようです。毛呂山古来からのゆずは、肉が厚く香りが強いのが最大の特徴です。表皮がゴツゴツしていて、そこに油胞という組織が大きくあり、香りがいっぱい詰まっているからです。

現在、ゆず部会の会員は54人ですが、管理に手が回らない農家が増えています。

私は、先達がせっかくここまで名声を上げてくれた町特産のゆずを、何としても次世代に繋げていきたいと思っています。ゆず部会では、ゆず農家が品質の良いゆずを生産する励みとPRを兼ね「香り日本一毛呂山ゆず」をうたい文句に、毎年、中央公民館まつりの会場で品評会を開催して来ました。また、後継者が

ゆずを栽培しやすいように、県農林振興センターの指導を受け、病害の少ない優良母木の選定と接ぎ木による低樹高栽培に平成14年から取り組

んでいます。現役での後継が難しいなか、今後は定年で職場を退職した人たちが率先して後継者となり、ゆず栽培を引き継いでくれるように部会を盛り上げていきたいと思っています。

香りの良さが評判です

J Aいるま野西部広域営農センター北部購買店舗 佐久間健太郎さん

平成21年産ゆずの出荷量は、J Aで把握しているだけでも毛呂山町が82トン、越生町が60トンにもほり、県内でも有数の産地となっています。主な販路は、冬至用を青果市場に、加工用を加工業者などに卸しています。

毛呂山のゆずは、加工業者などからも香りが良いという評価を頂いています。加工業者のなかには、毛呂山のゆずにごだわって納品を希望しているところもあります。今後、各農家が栽培管理をしっかり行うことで、さらなる品質向上が図れたらと思っています。また、毛呂山町のゆず農家は、顧客を抱えている人もいて、直接販売なども行っているようです。

今後の方向性として、ゆずは、様々な製品に加工できるので、県内各地に販路を持った事業者と手を組んで、



ゆず出荷に利用した半石箱

商品開発に取り組み、ゆず製品の販売を進めていければ、良いのではないかと考えています。

J Aでは、ゆず農家を支援し、後継者を育成するため、土壌診断や剪定、施肥、防除などの栽培管理講習会を実施しています。また、香りが良いと評価されているゆずを次世代に繋ぐために、会社などを定年退職した人も貴重な担い手として、農業に従事してくれるように支援していきたいことも私たちの大切な仕事だと考えています。





心が通う 直売の魅力

ゆずは、顧客への宅配のほか、
ゆず祭りや直売所でも販売さ
れる

滝ノ入ゆず祭り

滝ノ入ゆず祭りは、毎年12月の第
2土・日曜日（今年は12月11日（土）
12日（日））に開催されている。販売さ
れるのは、箱入りの特産ゆずをはじめ
め、滝ノ入味噌、ゆず味噌、ゆずジャ
ムのほか、婦人部で手作りしたこん
にゃく、ゆず味噌おでんなども販売
される。また、けんちん汁の無料配
布なども行われ、多くの人が訪れる。
このゆず祭りは、滝ノ入地区の人
や婦人部をはじめ、ゆず農家などが
中心となって運営されている。

ゆず祭りの1週間前には、地区の
人がテントの設営や旗立て、看板の
設置などを行う。また、婦人部は、
数日前からこんにゃく玉を茹で上げ、
こんにゃく作りを進める。

ゆず祭り当日は、近隣町村や県外
からも、お客さんが詰めかけて大い
に賑わう。また、毎年来ている常連
さんなども多い。

直売所

毛呂山のゆずは、ゆずの収穫が始ま
る11月下旬ごろからJAいるま野毛呂
山農産物直売所、滝ノ入特産の里直売
所、かまきた直売で購入できる。



かまきた直売（総合公園入口）
定休日 月曜日
営業時間
（火曜～土曜）午前10時30分～午後4時
（日・祝日）午前10時～午後4時30分



毛呂山レインボーパーク滝ノ入
特産の里直売所（滝ノ入集会所内）
営業日 毎週日曜日
営業時間 午後1時～4時



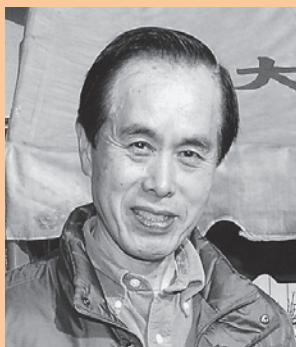
JAいるま野毛呂山農産
物直売所
定休日 水曜日
営業時間 午前9時30分～午後5時



①/富士見市の渋川さん。「19年連続で来ています。12月ごろになると、ゆず祭りの日程を確認するために一度下見に来ます。購入したゆずは、近所の人に配ります」②/飯能市の橋本さん。「ゆずは、会社の先輩がいる青森県弘前市に送ります。以前は、農家に行って直接買っていましたので、その期間を含めると20年以上続けて来ています」③/東京都板橋区の遠藤さん。「良くハイキングに来ます。毎年、ここでゆずを買って帰ります」④/鶴ヶ島市や嵐山町など、町外からゆず祭りの会場を訪れ、宅配便で東京都や神奈川県に送るお客さん。⑤/滝ノ入婦人会の皆さん。おいしいと評判のこんにゃく作りの合間に、お茶菓子をもち寄ってひと休み。いつも元気で笑いが絶えない。このパワーこそがゆず祭りの成功を陰で支える原動力なのだろう。

毛呂山のゆずに魅せられて

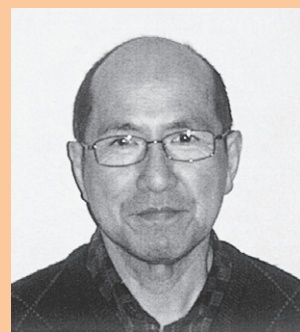
ゆず祭りの会場を訪れてくれた人のなかには、町外や県外の人が多く見られた。全国各地の親戚や友人に宅配する人が多いなか、自家消費するために高速道路を使い遠方から買出しに来ていた秋元さんに毛呂山のゆずの魅力について聞いた。



秋元さん
(神奈川県川崎市)

「今日は、妻と息子の3人で、朝7時に家を出て、川崎市から東名高速を使い、環状8号線を経由して関越自動車道で毛呂山町まで来ました。ゆず祭りには、毎年来ています。以前は、栃木県茂木町もてぎに行つてゆずを買っていましたが、収穫時期が早く完熟していませんので、毛呂山町に来るようにになりました。毛呂山町のゆずは、完熟していて香りが良いので気に入っています。今日買ったゆずは、ジャムにします。1年分を今の時期につくり、冷凍して、少しづつ食べます。来年もまた来ます」と話してくれた。

毎年ゆずが届くのを
楽しみに待っています



つるろ
村川哲郎さん
(北海道北斗市)

毛呂山のゆずとの出会いは、約15年前。毛呂山町の知人からお歳暮として戴いたのがきっかけでした。それ以降も、毎年、お歳暮にゆずを戴いています。

戴いたゆずは、とても香りが高く、品質が良いと感じています。ゆずが届くと皮をむいて内側の白い部分を取り除いて適当な大きさに切つてから冷凍し、1年を通じて色いろな料理の香りづけとして使います。

また、米酢1・8リットルにゆず皮6〜7個分を漬け(皮は2〜3か月で出す)、ゆず酢を作ります。ゆず酢は、散らし寿司や餃子のタレに使います。このほか、ゆず味噌を作ったり、お風呂にゆずを浮かべてゆず湯を楽しんだりしています。北海道ではゆずが育たないので、とても貴重で、ありがたい贈り物です。



香り高い ゆずの魅力

「桂木ゆず」で全国に名を馳せ、顧客を抱える毛呂山のゆず農家。その顧客の率直な感想を尋ねた。

老舗和菓子店（青梅市）

永遠に使っていききたい

当店は、紅梅をこよなく愛した、作家吉川英治の妻が昭和57年11月に創業した店です。

毛呂山のゆず農家とは、創業以来のおつきあいです。当初は、個人と取引していましたが、10年ほど前からゆず部会の市川稔さん、木村秀男さんにお願ひするようになりました。ゆず部会では、各農家が競い合って直径7センチの規格に合った品質のよいゆずを揃えてくれるので加工がしやすいです。毎年、11月下旬から



（株）紅梅苑（東京都青梅市）
常務取締役 須川誠也さん

12月中旬にかけて、トラックで数回に分けて買い付けにきています。

今までに、全国各地のゆずを使って和菓子作りを試みました。四国、愛媛など南国のゆずは、表皮が薄く滑らかで、見た目もキレイで鮮やかな色です。しかし、毛呂山の

ゆずとの決定的な違いは、ゆず独特の香りです。毛呂山のゆずには、この香りがしっかりとあるのです。いろいろ試した結果、辿り着いたのが香り高い毛呂山のゆずでした。

購入したゆずは、すぐに水洗いして皮をむき、白い中綿を一つ一つ手作業で取り除きます。そして、スライサーを使って皮を刻み砂糖に漬け込みます。また、秘伝の技法でゆずの苦味を取り除いています。完成した砂糖漬けは、専用の冷凍庫で保存します。

なお、当店では絞り汁も使っ

て和菓子を作ります。ゆずゼリー、ゆず羊羹、ゆずジャムなどに加工するので、捨てる場所がありません。毛呂山のゆずは、とても品質が良いので、これからも永遠に使っていきたいと思います。



毛呂山のゆずを使った和菓子



老舗製麺店（毛呂山町）

「桂木ゆず」にこだわりたい

私は、毛呂山町に来て35年。ゆずうどんを作って33年になります。

ゆずうどんを作るきっかけは、地元の人にゆずをいただきたいことからです。こんなに素晴らしい香りがあることを知り、麺に練り込んでみようと考えました。当時は、ゆずと言えば冬至用のゆずや薬味に使うのが主流で、食品に添加するようなことはなかったのです。

ゆずうどんは製法特許をとりましたが、類似品が随分出回りました。しかし、おたかが製法特許や商標登録を持っていることがわかるとデパートなどからも認められるようになり、類似品は姿を消しました。

以前、銀座のデパートで展示即売会があり、ゆずうどんを販売したことがありました。お客さんから「埼玉にうまいうどんがあるのかよ」と言われ、悔しい思いをしましたが、



おたか本店（毛呂山町）
代表者 長崎隆弘さん

最終的には、第2位の売り上げを記録し、主催者を驚かせました。

私の店では、生ゆずを使うことにこだわってきました。生ゆずを使う理由は、ゆずの表皮には油胞という香りがつまっている組織があります。乾燥させてしまうと香りが消えてしまうのです。また、納品されたゆずをある独特の保管方法で保存していますので、1年を通じて生ゆずを使用することが出来ます。生ゆずを使っていることで、問屋さんや百貨店からお客さんの反応が違うという話を聞きます。以前、ゆずの粉を使ってゆずうどんを作ったことがあります。全くと香りませんでしたが、また、ゆずを6か月ほど冷凍保存したところ、真っ黒に変色してしまい全部駄目になったこともあり。以来、生ゆずを使うようにしています。

私は、最初から毛呂山の桂木ゆずしか使っていません。実生のゆずは、肉厚で香りがとても良いのです。それに、地元のゆずを大切にしたいという思いもあります。桂木ゆずは、東京や関西でも有名でした。料理屋さんや菓子屋さんなどに知れ渡っているのです。全国の職人さんたちが、あそこのゆずなら間違いないと言ってくれるのです。

私は、「人が見ていないところで



様々な種類のゆず製品を販売

うどんを作るのだから、嘘をつくな」と息子などに言っています。正直にやっていたら、お客さんは必ず信用してくれるようになるのです。この言葉を胸に刻み、これからも正直に商売をしていきたいと思っています。

ゆずの成分と効能

ゆずには、クエン酸やビタミンC、カルシウムなどが多く含まれているため、昔から風邪薬として使用されたり、冬至には、ゆず湯などに使用されてきた。

果皮の油胞という組織には、ゆず独特の香り成分であるリモネンが約90パーセント含まれている。リモネンは、血行促進や新陳代謝を助ける働きがあるほか、保湿効果もあるといわれている。

また、果汁にはクエン酸が多く含まれ、疲労回復、肩こり、筋肉痛を予防する働きがある。このほか、ビタミンCも多く含まれているので、免疫力を高め風邪の予防になるほか、シミのもととなるメラニン色素生成を防止する効果もある。さらに、種の周りのヌルヌルはペクチン質で、血糖上昇の予防、コレステロールを減らす効果もあるといわれている。



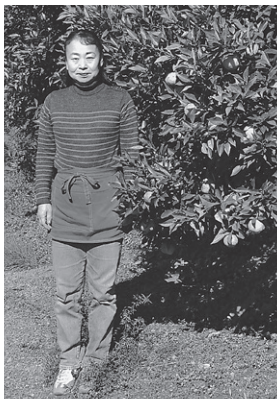


ゆずを収穫 する魅力

小峰農園

ゆずオーナー用の木は、20本ほどあり、12〜13人が利用しています。最近では、常連さんも増えてきました。

ゆずオーナー制度を始めて、感じたことは、人とのふれあいの楽しさです。ゆずの収穫時期なので、何かと忙しいですが、オーナーさんが来てくれたときは、必ず声をかけています。そして、みかんと福みかんをおみやげに差し上げています。オーナーさんのほとんどは、町外の人が多く、町内の人は3人くらいです。今日は、坂戸市、鶴ヶ島市、川越市の人が収穫に来ています。



小峰農園 小峰君江さん

オーナーの声 (会田一樹さん親子)

小峰さんとの出会いは、子どもが同じ学校に通っていたことがきっかけです。小峰さんのゆずは、とても香りが良いので、砂糖漬けや千枚漬けにして食べます。また、1か月くらいゆず湯を楽しみます。この里山に来て、きれいな空気を吸うだけで癒されるので、体が続く限りオーナー制度を使いたいです。



会田一樹さん親子 (坂戸市)

青木農園

ゆずの木を1本丸ごと買い上げるゆずオーナー制度。オーナーの仕事は収穫のみで、ゆずの木の剪定などは各農園が行う。



青木農園 青木甫さん

オーナーの声 (城西大学栄養研究サークルDHA)

ゆずの木にトゲがあるのにびっくりしましたが、大きなゆずも採れて嬉しかったです。また、この農園のゆずは爽やかな香りがして、とても癒されました。今後、ゆず農園の人と協力してゆず料理を開発し、学園祭で販売したいと思っています。

もろやま町桂木ゆずオーナー組合は、滝ノ入・阿諏訪地区の11戸の農家で構成されています。この制度を開始して良かったのは、各農園がオーナーさんのために熱心に手入れをするようになったことです。また、さいたま市など町外の人と交流できることも魅力のひとつです。

私の農園では、オーナー用の木が30本位あり、毎年15人ほどの登録があります。トゲにびっくりする人も多いですが、なるべく収穫しやすいように樹高を低くし、オーナーさんとの交流機会も増やしていきたいと考えています。



城西大学栄養研究サークル「DHA」の皆さん

※各農園の情報は、インターネットの検索サイトから「桂木ゆずオーナー」で検索できます。



ゆず農家の皆さんが大切に育て、一つひとつ丁寧に収穫したゆずが美しく箱詰めされ、今年も全国各地に出荷される。

毛呂山のゆずの到着を待つ人びとが微笑む姿に想いを馳せながら作業は進む。作業小屋は、ゆず独特の爽やかな香りで満ち溢れていて、とても癒された気分になる。

毛呂山のゆずは表面がごつごつしていて、皮が厚く、香り高いことで知られている。そんな、従来から言い尽くされてきた特徴だが、実際に毛呂山のゆずを使用した職人から生の声を聞くことで、改めて、毛呂山のゆずの素晴らしさを実感した。

今回の特集を通じて、毛呂山のゆずの魅力を一人でも多くの人に知ってもらい、香りという品格ある贈り物をする人が増えてくれることを願っている。

参考・引用文献

「柑橘栽培地域の研究」村上節太郎、「新毛呂山町史」毛呂山町、「あゆみ第34号」毛呂山郷土史研究会、「新編武蔵風土記稿」、「毛呂山中学校旧蔵文書」、「ユズ」音井格、「ごっくん馬路村の村おこし」大歳昌彦