

毛呂山の特産品は

ゆずだけじゃない！

イチゴ



町内ではイチゴ狩りが楽しめる
ところがたくさんあります。さ
まざまな品種を栽培していま
すので食べ比べをしてみてください！

ブルーベリー



摘み立ての完熟ブルーベリーは
驚くほど甘みたっぷり。有機肥
料で育てたブルーベリーをお腹
いっぱい味わって♪

サクランボ



果物の中でも高級品といわれる
サクランボ。雨よけハウスで食
べ放題を満喫できます。

たまご



農林大臣賞を2回も受賞するな
ど評価が高くブランド化されて
いる毛呂山の卵。やや赤味を帯
びた黄身は高く盛り上がり、濃
厚な味わいがあります。

もろっこうどん



地場産モロヘイヤを麺に練り込
みました。ネバネバでうどんを
ツルツル、もっちりとした食感
です。夏バテ防止にぴったり！

ゆず香る毛呂山みやげ



ゆずサブレ



桂木ゆずの厚皮を生地に練りこんで仕上げまし
た。ゆずの香りがたまたま優しい味のサブレと
なっております。パッケージには「もろ丸くん」も
印刷され、お子様にも人気の商品です。

桂木の真珠



白あんにゆず酒とゆ
ずの皮を混ぜ、ホウ
イトチョコでコー
ティングしたカステ
ラ生地で包みました。

ゆずジュース



桂木ゆずの豊かな香りを詰め込
んで作ったバリエーションに
富んだジュース。中でもダントツ
の1番人気は「柚子の贅沢」です。

ゆずジャム



砂糖と水とゆずだけで丁寧に作っていま
す。お湯で溶かして飲むと、味と香りを楽し
みながら身体が温まるのでオススメ！
ゆずを種ごとすべて使用し、食べやすく仕
上げた「種ごと柚子」もどうぞ。

ゆずのお酒



桂木ゆずをふんだんに使用したお酒で
す。穏やかな酸味と優しい甘さを引き出
し、さわやかなゆずの香りをお楽しみい
ただけます。ゆず香るクラフトビールは
自然なゆずのほろ苦さを感じます。

里山の恵み



ゆずの栽培をはじめ数々の特産品が毛呂山の地でつくられます。日本最古の産地といわれる桂木ゆずを守り伝える人
や、個性豊かで香り高い毛呂山みやげ。そこから豊かな自然と共に暮らしてきた人々とその風景に思いをはせます。

A number of specialty products are produced in the Moroyama area, including yuzu. Katsuraki yuzu is a unique and fragrant souvenir that has
been passed down by the people who have preserved the oldest yuzu production area in Japan. It makes you think of the people who have lived
with the rich nature there, and the scenery.

ゆず果汁とゆずポン酢



桂木ゆずは成分が濃縮された味の濃い
ゆずです。そんな「桂木ゆず」100%の
搾りたて果汁です。そのゆず果汁を加
えた味付けばん酢。そのままサラダや
鍋のつけ汁、冷奴、焼魚など、いろい
ろなメニューにお使い頂けます。

ゆず味噌とゆず巻き



ゆずを活用したゆず味噌は、味噌にゆずの
皮や果汁を加えた万能調味料。
ゆず巻きは、大根でゆずの皮を巻いて、甘
酢に漬けた郷土料理。秋の祭りや正月には
欠かせない一品です。

エッグバウム
(柚子クリーム入り)

さっぱり、さわやか、いい香
り♪ゆずクリームをバウム
クーヘンに詰めました！

特別インタビュー

桂木ゆず

『喜代美園』

池辺 幸子さん

Profile

桂木ゆずの生産・商品開発・販売・体験観光を
手がける『喜代美園』の代表。
祖母の代から続くゆず畑を引き継ぐ形で事業を
展開。美味しいゆずを食す喜びと、収穫体験で
自然に触れる楽しさを通して、ふるさと毛呂山
の魅力を県内外へ向けて発信している。
人やコミュニティが好きで、「人を巻き込む力」
が自身の強みである。

桂木ゆずの歴史

日本最古のゆずの産地として知られる毛呂山町。
古くは江戸時代に瀧野入村（現在の滝ノ入地区）
で産出されたとの記録が残っています。この地区
で栽培されたゆずは、昭和初期に「桂木ゆず」の
銘柄で東京市場へ出荷。以
降、それまで盛んだった養
蚕からゆず栽培へと舵を切
る生産者が増え、昭和30
年代には全国有数のゆずの
産地へと発展しました。



桂木ゆずの魅力は？

ゆずの旬は

冬。当然、収

穫体験は11月

から12月いっ

ぱいの期間限

定になってしまします。そこで

考えたのが、1年中桂木ゆずを楽

しめる仕組みづくり。ゆずはそ

のまま食べることが少ないので、

もっと気軽に食べられるものを

食卓へ届けたいと思ってジャム

やばん酢といった加工品を手が

けています。桂木ゆずは香り高

く、果汁が濃いのが特徴なので、

味覚や嗅覚から、その魅力を感じ

てもらえるような商品づくりを

心がけています。

ゆずを生産することは、かなり

手間暇がかかりますし体力勝負

なところもあります。だからこ

そ、商品が完成した時の喜びもひ

としく。それと同時に、桂木ゆず

今後挑戦したいことは？

の伝統を守り抜いてきた先輩農
家さんたちの偉大さを感じます。

ちに、子どもの頃は身近にありず
ぎて見落としていた素晴らしい
価値に気づいたんです。この桂
木ゆずという価値を守り、多くの
人に届けたい！そんな気持ちと
持ち前の好奇心に突き動かされ、
農業・ビジネス経験ゼロから農
園の継承をスタート。まずはじ
めたのが収穫体験。ゆずの香り
や毛呂山ならではの自然に直接
触れてもらいたかったのです。
子どもが小さい手でゆずを大切
に握りしめてくれる姿や大人ま
で笑顔になれる。そんな瞬間を
見守ると、農家になってよかった
など幸福感に包まれます。

桂木ゆずを
味わい尽く
してもらえ
る場所を創
りたいです。
す。毛呂山
は都心から
のアクセスもよいので、気軽に遊
びに来てもらいたい地域活性にも繋
がったら嬉しいな。そう！実
は今年、SNSを介して、なんと
ドイツからも収穫体験のお客様
をお招きすることができまし
た！世界と繋がるSNSの可能
性。夢は世界に！ですね（笑）
お客様と分かち合う幸福感が、
今の私の原動力となってくれて
います。これからも感謝を忘れ
ず、尊敬する先輩に学び、桂木ゆ
ずと共に進化していきます！

