

特集

日本最古のゆずの里



本格的な冬を前に、^{かつらき}桂木^{ふもと}観音の麓では、ハイキングなどを楽しむ人をたくさんの柚子が出迎えます。

今年も、太陽をいっぱい浴びて育った、^{こがねいろ}黄金色に輝く『^{かつらき}桂木ゆず』が実りました。

毛呂山町は、柚子を農産物として出荷した日本最古の地域といわれています。この伝統を生かし、現在『桂木ゆず』の名称でブランド化を進めています。

桂木ゆず

栽培の歴史

毛 呂山町の柚子栽培の歴史は古く、江戸後

期1820年ごろ成立した『^{しんぶんむさしふどきごう}新編武蔵風土記稿』(雄山閣発行)に、^{たきのいり}瀧ノ入地区(現在の滝ノ入地区)の土産として「柚子の実を数十駄産出している」と紹介されています。

※一駄||135キログラム



新編武蔵風土記稿

昭和6年ごろに書かれた地域の郷土誌にも、年に350〜400箱(1箱400個入り)を生産し、東京都神田市場に『桂木柚子』の名前で出荷されている、と記されています。

このように、毛呂山町の柚子は、江戸期からの伝統を引き継いで、昭和初期には『桂

桂木ゆずを育てる

滝ノ入地区に住む青木甫さん
は、自宅の隣に約60アールの畑を持つ柚子農家です。

古くからの農家で、青木さんの父の代に本格的に柚子の生産を開始。平成18年に、二代目として柚子農家を継ぎました。育てているのは黄金色に輝く『桂木ゆず』です。

「桂木ゆずは、実が大きくて皮が厚い、そして香り深いのが特徴です。この特徴は、この土地の自然環境や生産者の高い意識と細かい手入れによって生み出されています」と青木さんはいます。

毛呂山町で柚子の栽培が盛んな滝ノ入・阿諏訪・大谷木地区は、山の南斜面で風当たりが弱く、霜がほとんど降りません。「この土地では昼夜の温度差があり、これによって柚子の皮が厚く、香りが深くなります」そして、生産者の心のこもった手入れによって、皮の厚みと香りに磨きがかかります。

「枝を剪定し、太陽の恵みを木の中に取り入れます。陽の光を浴びることで柚子の実が大きく、香りが深く

育つんです。良い柚子を育てるには、剪定は欠かせません」

桂木ゆずを生産する皆さんは、厚い皮の手袋をしながら剪定を行い、一つひとつ手作業で収穫します。柚子の木には鋭いトゲがあり、実がトゲにぶつかると黒く変色し、黄金色の美しい柚子に育ちません。手間をかけることで、質の高い毛呂山の柚子が守られているのです。

現在、毛呂山町では桂木ゆずのブランド化を進めており、青木さんも『桂木ゆずブランド協議会』の副会

桂木ゆずブランド協議会

平成27年8月、毛呂山町・越生町・ときがわ町の生産農家や加工・販売業者が『桂木ゆずブランド協議会』を結成しました。この地域で生産されている柚子を『桂木ゆず』の名称で発展させることが目的です。現在、GIマーク（※）の認定を目指しています。



※地域の特徴ある農産品などのブランドを保護する、地理的表示（GI）制度の認定を示す農林水産省の登録標章。

長として参加しています。

「ブランド化に向けて、産地化を進めるのと同時に、各方面での加工品の開発も大切だと考えます。昔と違い、現在は加工品の種類も増えて、柚子の利用度が多様化しています。お菓子や化粧品で気軽に柚子の香りを楽しむようになり、若い人たちにもより親しまれるようになりました。これからも、皆さんに親しまれる、香り深い桂木ゆずとなるよう願っています」と青木さんはいます。

木柚子』というブランドで東京市場に盛んに出荷されており、日本で最古の産地のひとつといわれています。

毛呂山町の柚子栽培が大きな転換期を迎えたのは、昭和初期。

滝ノ入地区の串田市太郎さん（明治25年〜昭和55年）が「将来、日本人の食生活は変わる。柚子のように“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、農園としての柚子栽培を始めました。

以来、柚子の栽培は滝ノ入地区全域に広まり、『桂木ゆず』として全国に名を売ってまいりました。

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柚子の産地となりました。



柚子の出荷の様子（昭和10年ごろ）



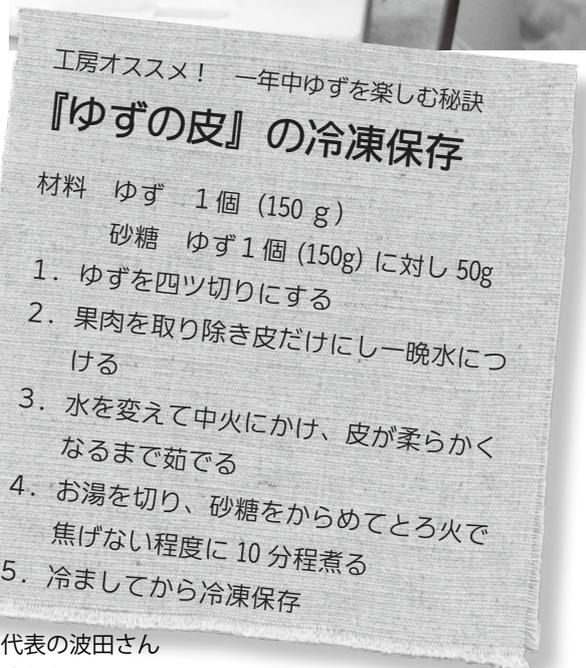
桂木ゆずで造る

滝

ノ入地区の、農産物加工組合ゆずの里工房。毛呂山町にジャムをもたらしたアメリカ人宣教師、アプタン先生が伝えた、砂糖と水と柚子だけで作る丁寧なジャム作りを、今も受け継いでいます。

工房では、ゆずジャムのほかにゆず巻き、ゆず饅頭、ゆず入りおからドーナツなど、桂木ゆずを使った加工品を多く取り扱っています。

ゆず巻きとは、薄切りの大根とゆずの皮を巻いた甘酢の漬け物。大根のシャキシャキ感と柚子の香りが絶妙で、柚子の加工品の中でも特に人気の一品です。



代表の波田眞澄さんは、桂木ゆずのブランド化について、「多くの皆さんに柚子を楽しんでもらうために、柚子の生産者と、加工品を扱う私たちが連携を深めて取り組みたい」と考えています。

「大人は様々な方法で柚子を食べ、香りを楽しんでいます。これからは子どもたちにも桂木ゆずの良さを知ってもらえる加工品を考えていきたいです」

現在、ゆずの里工房や桂木ゆずブランド協議会に参加する企業などによって、桂木ゆずを使った加工品の開発・研究が進められています。



ゆずの里工房でゆずの加工品を製造している（左から）渡辺さん、小室さん、粟田さんと代表の波田さん
工房の『ゆずジャム』をお湯で溶いて飲むと、味と香りを楽しみながら身体も温まるのでオススメ！

ハイキングと

ゆず園

観 光を兼ねた柚子園も魅力的！

柚子が実る季節の、11月から12月初旬にかけては、ハイキングにぴったりの季節でもあります。

毛呂山町内の柚子園は、ほとんどが山の南斜面にあり、天気の良い日は、まばゆいばかりの桂木ゆずがハイカーの皆さんの心を掴みます！

桂木ゆずの香りを、身体中で楽しめる、冬ならではのハイキングをお楽しみください。

詳しくは、町ホームページやガイドマップをご覧ください



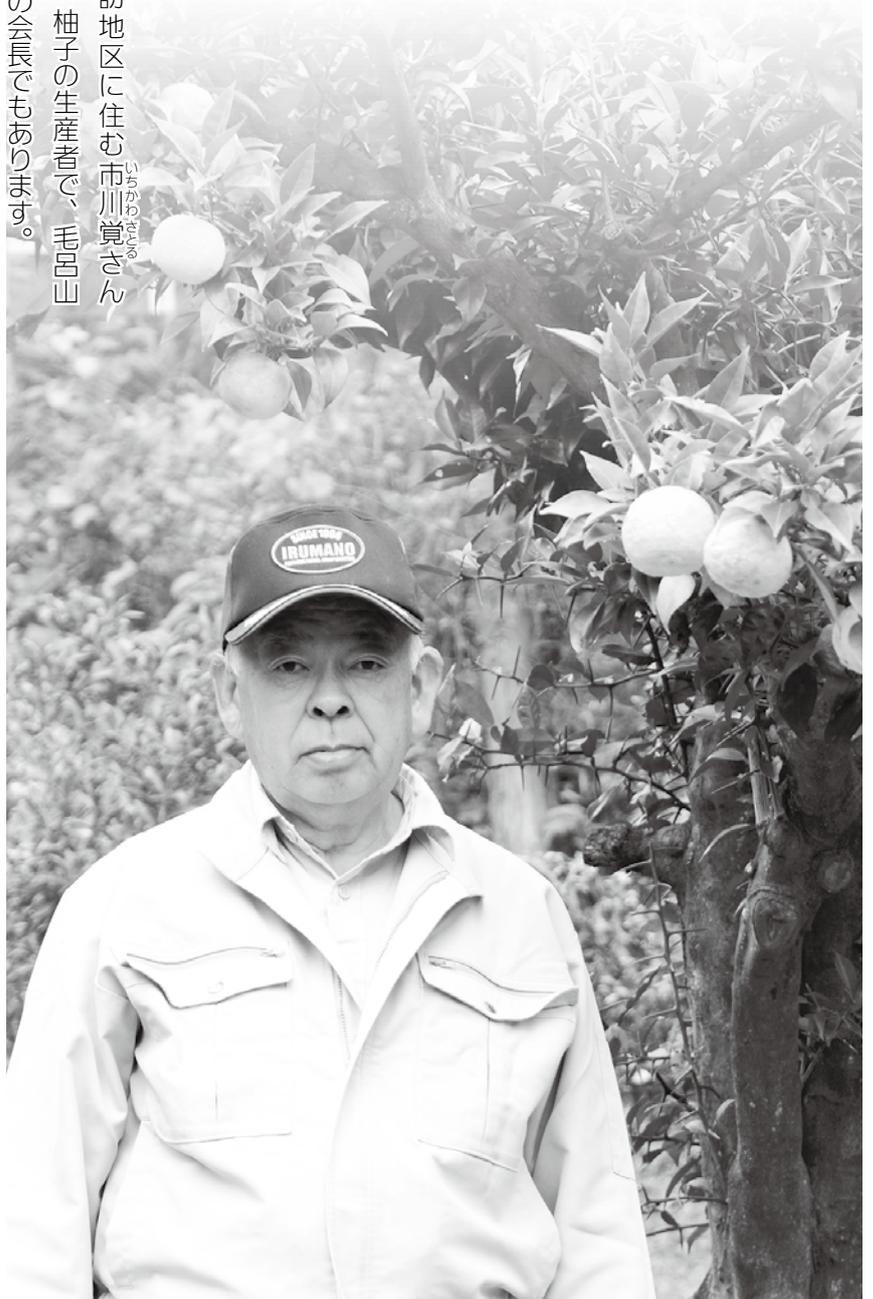
▲毛呂山町ホームページ>観光情報>ハイキング

——桂木ゆずを 未来に——

阿 諏訪地区に住む市川寛さん
は、柚子の生産者で、毛呂山
柚子部会の会長でもあります。

市川さんは、桂木ゆずのブランド化を進める一方で、次のような心配があります。「現在、毛呂山町の柚子生産者の高齢化が進んでいます。その原因は、農家を継ぐ若い人が少ないことだと思います」

毛呂山町内の柚子園は、地形を生かすため、ほとんどが傾斜地にあります。そのため、柚子の木を高く育てると収穫や枝の剪定が大変な作業となってしまいます。



「柚子の木を低くし、収穫や手入れをしやすいとすることが、柚子の生産に繋がります」と、市川さん。

柚子の実は、生産者の日ごろの意識と心のこもった手入れによって、大きく、香り深く育ちます。

「桂木ゆずは、皮が厚くゴツゴツしていて、香りが大変良いのが特徴です。柚子の栽培には、消毒や殺虫に多くの薬を使わず、生産者それぞれ

が心をこめて育てます。だからこそ、香りが良く、きれいな柚子が収穫できているのだと思います」

市川さんは「多くの若い人に柚子栽培の伝統を受け継いでほしい、たくさんさんの桂木ゆずを生産してほしい」といいます。

日本最古の生産柚子『桂木ゆず』を守り、次の世代に受け継ぐため、多くの人が力を合わせています。



問合せ▼役場産業振興課農
林係 ☎049-295-
2112 内線211

誰でも柚子狩りを体験で
きる『オーナー制度』。

農家の皆さんが管理している農園で、柚子の木を一本単位で契約し、12月末まで自分の木として、まるごと一本分の柚子を収穫できます。

現在、10軒の柚子農家がこの制度に参加しています。毎年9月から受付を開始しますが、木があいていれば、シーズン中でも申し込めます。

申込み▼オーナー制度に登録している農家に直接申込み



ふじみ野市在住の荒井オーナー。「スーパーの柚子とは全然違う!」と、収穫を楽しんでいます。