



黄色く色づいたゆずは見ていただけで幸せな気持ちにさせてくれる。間もなく収穫期を迎えるが毎年県内外のゆずファンがボランティアとして参加しゆずの収穫が行われてきた。採ったゆずは様々な商品に生まれ変わりが陸前高田の新たな顔となってきた。

ゆず狩りサポーター大募集



黄色く色づいたゆずは見ていただけで幸せな気持ちにさせてくれる。間もなく収穫期を迎えるが毎年県内外のゆずファンがボランティアとして参加しゆずの収穫が行われてきた。採ったゆずは様々な商品に生まれ変わりが陸前高田の新たな顔となってきた。今年は表年で豊作が期待されるだけに一人でも多くの人が欲しいところ。そこで、北限のゆず研究会では今年もゆずの収穫をお手伝いしていただけるサポーターを募集します。詳しくは左記のとおり。

日程	日
第1回	11月8日(水)
第2回	11月11日(土)
第3回	11月15日(水)
第4回	11月18日(土)
第5回	11月25日(土) 交流会

応募方法

参加日/お名前/性別/年齢/住所/電話番号を記載の上(〒utaka.hureai@gmail.com)までメール又は電話にてご応募下さい。(担当:千田/佐々木) 傷害保険に加入いたしますので不備の無いようお願い申し上げます。
※応募締め切り 各開催日の2日前17時まで

募集人数 毎回15名(先着順)

集合場所 陸前高田市総合営農指導センター(陸前高田市米崎町字川崎)

〜米崎小学校より500M)

タイムスケジュール 10時30分陸前高田市総合営農指導センター集合↓

11時ゆず狩り開始↓12時30分昼食↓13時30分ゆず狩り開始2回目↓15時各産直巡回↓15時30分ゆず狩り終了↓16時解散 ※雨天時の当日の開催要否は6時〜6時30分に電話にてお知らせします。

当日お持ちいただく物

収穫作業を行うための服装(作業服、防寒具等)昼食代

その他 ・各自、昼食代はご負担下さい。但し、11月25日は主催者(交流会)で準備します。・傷害保険は北限のゆず研究会で負担します。・当日は汚れても良い格好とタオル、場合によっては着替えなどお持ち下さい。

ゆず狩りサポーターの申し込み先

- ・農事組合法人陸前高田ふれあい市場 千田、佐々木まで
- ・電話&FAX 0192-47-3715
- ・携 帯 090-7339-6447
- ・北限のゆず研究会 <http://www.hokugen-yuzu.jp/>
- ・Facebook <https://www.facebook.com/HokugenYuzu>

ゆずの若木に 果実がつけました

「北限のゆず研究会」では、ゆずを安定供給するために、平成26年から新植に取組んでいます。

これまでおよそ1千本が新植されましたが、初年に苗木を植えて手塩に育てた木に、今年花が咲きました！

ゆずに関する諺「桃栗三年柿八年」の続きは、「ゆずの大馬鹿18年」となっていますが、これは種から育てた場合の話。ゆずの花は、ほんのり良い香りがする、白くてかわいいものでした。

わずかですが、待望の果実も着きました。

毎年少しずつ生産量が増えて、黄色く色づいた果実でゆず園がいつぱいになる日を楽しみに、これからも大切に育てていきます。



▲ゆずの果実



◀ゆずの花

北限のゆず 製品紹介①

陸前高田市高田町のあすなるホームでは、開所時からドーナツを作って販売していました。平成16年に現在の施設を建設してからは、ドーナツ以外の菓子の種類を増やしてきました。平成20年に小野寺恵先生と出会ってから、商品の見直しをしてもらい、平成21年度に「地元の食材を使った菓子をつくりたい」という想いに対して「北限のゆず」を提案され、クッキーとシフォンケーキを開発していただきました。その後、ゆずの香り、食感、苦みにひかれ、

様々な商品を開発していただき、現在も利用者とともに一つ一つ心を込めて薫り高いゆず商品を製造販売しています。お手に取っていただければ幸いです。



▲左：ゆずまるクッキー 右：北限のゆずフロマージュ

北限のゆず 製品紹介②

陸前高田市横田町、川の駅よこた内にあるあゆみ工房は、「北限のゆず研究会」が組織される1ヶ月前に営業を開始いたしました。

当初は、「産直にお惣菜や漬物などを出すための工房があったらいいよね。」そんな思いで始まった活動でしたが、料理家の小野寺恵先生との出会いが私達を大きく変えました。「北限のゆず塩マドレーヌ」はゆず塩と柚子のコンフィチュールがマドレーヌの中で良くマッチして、甘さの中にゆずの香りとゆず塩の塩味がアクセントになりとても美味しいです。その他にも「やわらかゆず塩ようかん」などいろいろなゆず製品を開発

していただきました。今後このような商品をあゆみ工房の宝物として、長く皆様に愛していただけるように一生懸命頑張っていると思えます。

▼右下：北限のゆずしおまどれーぬ(ゆず塩・シヨコラ・抹茶)
右上：やわらかゆずしおようかん
左：北限のゆずまどれーぬ



ゆず文化あれこれ

「ゆず」といって思い浮かぶのは、やっぱり「ゆず湯！」創刊号でゆず湯を取り上げましたが、お風呂に入れた「ゆず」。皆さんは、その後どうしていますか？

殆どの方は、そのままゴミとして処理しちゃいますよね。

しかし、捨てる前に「ゆず」にもう一頑張りしてもらいましょう！ゆずをお風呂の中で、しっかりと揉みます（ギョツ、ギョツ）。

湯アカが付きそうなところを、ゆずでこすって、湯を捨ててシャワーで流す。これだけでも結構きれいになるそうです。（汚れが気になる方は、洗剤でも洗ってください）

「ゆず」はみんなの体を温めてくれて、美肌効果も期待され、更にお風呂も綺麗にしてくれる。

心も体も、お風呂も☆☆ピッカピカ☆☆ゆずのパワーに感謝ですね(^)

Aromatherapy

Refresh

Clean

Ecology



北限の風土紹介 『気仙茶』編

「夏も近づくと 八十八夜」皆さんも、よくご存じの茶摘みの歌です。

陸前高田でお茶と言えば、『気仙茶』です。お茶の栽培の北限地と言われ、味や香りが濃く、ほんのりとした甘味が残るのが特徴です。

その起源は、一七〇〇年代に村上林之助氏(現在の陸前高田市米崎町)が伊勢参宮の時に苗木を持ち帰り、植えたのが始まりと言われています。

気仙地方では江戸時代から、お茶の栽培が行われていたようです。

そんな歴史ある気仙茶は、北限のゆずと同様に在来種が多く、主に自家用として栽培されてきました。

一芽一芽、手で摘みとったお茶は、一番茶は香りがよく、二番茶はコクがあるという様に皆に親しまれてきました。「気仙茶でいっぶく」と言っ

方も多かったのではないのでしょうか。陸前高田の食文化の一つ、『気仙茶』。北限のゆずと同様に、陸前高田市の大切な産物として、後世へ引き継いでいきたい宝物です。



「お問い合わせ先」

ご質問、ご意見やエピソード、我が家のゆずレシピなどお待ちしております。

TEL 019-291-2102 岩手県陸前

高田市横田町字砂子田一六九

TEL/FAX

019-259-1365

MAIL

hokugen.yuzu@gmail.com

HP

http://www.

hokugen-yuzu.jp

編集後記

今年は、陸前高田市内の皆さんにも、ゆずに触れて、ゆずを知ってもらおう年になったらいいなと思います。まずはゆず狩り！皆さんの参加をお待ちしております。

