

北限のゆずの使い

H30.03 第4号
発行:北限のゆず
研究会



2月13日(火)、キャピタルホテル1000で「北限のゆずを楽しむ会2018」が開催されました。

北限のゆずの魅力を発信!!



◀ゆずのマドレーヌ
ゆずのカットゆべし▶



▲左からゆずドレッシング、ゆずジュース、ゆずのクラフトチューハイ



▲ゆずのようかん
おやき(ゆずあん)▶



ゆずのピール▶



docomo
dデリバリー
東北応援プロジェクト
のご紹介

今年で6回目となる「楽しむ会」は、生産者や関係者を招いて80名が参加。
この日は新商品として八木澤商店が開発中のドレッシングや工房めぐ海のゆずおやき等の発表とともに、同ホテルの協力でゆずを使った料理が並べられ、幅広く活用できることが紹介されました。
また、二戸市の酒造会社(株)南部美人が北限のゆずを使った同社製品の売上から10%を北限のゆず研究会へ寄付。サポーター企業であるNTTドコモからは「dデリバリー」というサービスによる収益を寄付していく報告がされました。
その後、良質な果実を生産した生産者の中から3名が表彰されました。今回、北限のゆずには他産地のゆず(高知、埼玉、宮崎)と比較して異なる爽やかな香りを有し、樹ごとに果実の香気特性が大きく異なっていることが発表され、北限のゆずに新たな特徴が加わることになりました。参加者は北限のゆずの魅力を堪能し、今後の飛躍を期待させるものとなりました。



イオンモール盛岡南店で1月27日(土)の二日間「北限のゆずフェア」を開催しました。北限のゆず研究会の取り組みの紹介や関連商品の販売を通して広く知ってもらおうと岩手県の支援を受けて行われたもので、これまで商品化した18品目を展示販売しました。

会場は大勢の来客で賑わい、陸前高田でゆずが採れることを初めて知ったという方も多くみられ生果やゆず酒、しふおんケーキは早々に完売し、大好評を頂きました。今後も北限のゆずのブランド化に向け色々な機会を広げていきます。

北限のゆずフェアを盛岡で初開催

笑顔あふれる ゆず狩り交流会

今年度の活動は、11月8日から開始し、5回で延べ98名(県外19名、県内26名、気仙管内53名)のサポーターにゆず狩りをしていただきました。鋭いとげに注意しながら1個ずつ丁寧に作業を進めていただきました。

5回目の11月25日(土)には、お昼に米崎町のコミュニティセンターで、収穫したゆずを使った料理を楽しみながら、様々な話に花を咲かせ笑顔が広がりました。メニューは次のとおりです。

- ご飯(ゆず塩)
- 芋の子汁(生ゆずの果皮)
- カキフライと唐揚げ
- (生ゆず果汁とゆず塩)
- 大根なます(生ゆずの果皮)
- デザート(ゆずゆべしとゆずプリン)

交流会後もゆず狩りを続けていただきました。



今までのゆず収穫量

| | |
|-------|---------|
| 2012年 | 1,755kg |
| 2013年 | 2,135kg |
| 2014年 | 2,079kg |
| 2015年 | 9,451kg |
| 2016年 | 2,713kg |
| 2017年 | 4,248kg |



▲ 北限のゆずジュース
▲ 北限のゆずあっぶるジュース
▲ お焼き(ゆずあん)
北限の香り高いゆずを、白あんに練り込んで、お焼きに入れました。

カットゆずゆべし▶
香り高い北限のゆずを、ゆべしに混ぜこみ、すぐ食べられる様にカットして袋に詰めました。



ゆず文化あれこれ

「ゆず」にもいろいろあり、小さい柚もありますよ。

花柚(はなゆ)です。ゆずの近縁種で、「花柚子(はなゆず)」や「一才ゆず」とも呼ばれます。果実が50グラム前後と小さく皮は薄めです。

この辺りでも栽培されています。今回は、その花柚子を使ったレシピをご紹介します。なんと丸ごと使います。是非、お試しください。



お茶うけに美味しいです。シロップはゆず茶にどうぞ

ゆずの甘露煮

【材料】・ゆず二〇個〜三〇個・重曹大さじ二・砂糖五〇〇グラム

【作り方】①柚子を綺麗に洗う。②ひたひたの水に柚子と重曹大さじ一を入れて、沸騰させないように、ゆずを煮る。二十分位そのまま粗熱が取れるまで放置。③柚子の皮に爪楊枝で傷をつける(穴を開ける) 柚子が破裂しないように。④と同じように水と重曹を加え二十分位。一晩置く。⑤柚子と水と砂糖を鍋に入れ、弱火で煮る。煮汁が半分くらいまで煮込む。※レシピはクックパッド参照

ユズ研究成果情報

岩手県農業研究センターでは、「ユズの加工利用を促進する安定生産技術とブランド新商品の開発」マニュアルを発行しました。

当センターでは、震災被害を受けた地域の農業再生支援を目的とする「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」(農林水産省・復興庁)を活用し、陸前高田市の「北限のゆず」の産地化・ブランド化に向けて、先進地の先端技術等を導入・実証するプロジェクト研究を実施してきました(事業期間:平成25〜29年)。

陸前高田ふれあい市場では、北限のゆずと出会ってからゆず味噌を初めて製品化し、その後皮を使ったマーマレードやピールを開発してきました。どれも手作りのため生産量が限られていました。いつか果汁を使ったものを作りたいと考えていた所、平成28年に小野寺恵先生との出会いで地元米崎りんごとゆずでジュースを製品化することを提案され「北限のゆずあっぶる」が誕生しました。

全国的にもりんごとゆずが採れるところは少なく、地元産原料100%のジュースは珍しいと思います。今年度は第2段として釜石の仙人秘水と蜂蜜を使ったゆずジュースを製品化しました。どちらも香り豊かなゆずが楽しめます。今後も北限のゆずの魅力が伝えられる製品を作りたいと思います。

ト研究の5年間の成果をまとめたもので、ユズの栽培技術(既存樹の低樹高化技術、新植苗の早期結実技術等)や、ユズをまるごと活用するための加工技術などを掲載しています。



ユズ研究成果情報 お問い合わせ

- 北限のゆず研究会
(0192-59-2365)
- 岩手県農業研究センター
技術部果樹研究室
(0197-68-4419)
- 川の駅よこた
(0192-59-2365)

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/FAX 〇一九二五九二二〇二 岩手県陸前高田市横田町字砂子田一六九

MAIL hokugen-yuzu@gmail.com

HP http://www.hokugen-yuzu.jp

編集後記

「ゆずっこ便り」第4号までできました。29年度は改めて「北限のゆず」の魅力を感じさせられる1年となりました。奥が深い「北限のゆず」を益々魅力ある物にしましょう。皆様のご協力をお願いします。

