



北限の ゆずが ずっ こ 便 り

R3.1 第8号



北限のゆず研究会



北限のゆずアンテナショップ 今年は2ヶ所で!!

県産果実の認知度向上を目的として、6月23日、首都圏のシェフ2名が、「北限のゆず」の現地視察に訪れました。

今回の訪問は、シェフと地元生産者・パティシエとの交流会「いわて果実プレミアムアフタヌーンティー」(二月二〇日開催)において提供するスイーツ等の食材を選定するために実施されました。

当日は、当研究会の西條会長から「北限のゆず」のこれまでの取組について説明するとともに、米崎地区のほ場でゆずの栽培状況を視

察しました。

果実はまだ青かったものの、北限のゆずが持つさわやかな香りにシェフは興味津々で、食材としてのポテンシャルを認識し、その活用について想像を膨らませていました。

これにより、シェフが「北限のゆず」を使用した「りんごとゆずのスパークリング」を考案し、交流会で参加者に提供されました。「北限のゆず」の新たな魅力を再発見したことで、更なるブランド化が進むことが期待されます。



優良生産者紹介

今年度は、ゆずの裏年と天候不順の影響か約2.5トンしか収穫できませんでしたが、そのような中、良質な果実を多く出荷された生産者をご紹介します。
横田町の平坂サツ子さん、

米崎町の金野千尋さん、米崎町の佐々木隆志さんです。例年は、北限のゆずを楽しむ会で表彰するところですが、今年度は、新型コロナウイルス感染症のため、ゆずっこ便りでの報告となります。



北限のゆず アンテナショップ

今年はこちら所で！

2020年10月の期間限定で北限のゆずアンテナショップが気仙管内2カ所に設けられました。昨年に引き続き「道の駅高田松原」と、今年新たに増えたのがキャッセン大船渡内にある「おさかなファクトリー」です。

北限のゆずを使ったマドレーヌ、シフォンケーキ、ゆず塩、ゆず麺、ゆずジュースなど、数々の商品が並ぶコーナーには、陸前高田市横田町のゆず農家、平坂隆義さんのインタビューが



POPで紹介され、たくさんのお客様に足を止めてご覧いただきました。

このPOPは大学生の酒井梨帆さんが、北限のゆず研究会事務局を担当している（一社）トナリノのオンラインインターン参加中に取材と制作を担当してくれました。酒井さんはすっかり北限のゆずファンになったそうです。

販売店が増え、より多くのお客様に北限のゆずをご購入いただけることは私たちにとっても嬉しい限りです。今後も皆さまにご協力いただきながら販路拡大に努めて参ります。

北限のゆず商品紹介 フルーツリング

酒類卸売会社ルーチェと日本航空株式会社は、地域活性化プロジェクト「新JAPAN PROJECT」のコラボ企画第2弾として、東松山市産のいちごと陸前高田市産のゆずを原料に、発泡性フルーツカクテル「フルーツリング」を開発しました。

「フルーツリング」とはフルーツとスパークリング酒を掛け合わせた造語で、ビール製法で造られた発泡性フルーツカクテルブランドのことです。

原料のいちごは東松山市産の農業法人イグナルファームの出荷時期を過ぎた完熟いちごを活用し、ゆずは陸前高田市産の北限のゆずの皮を使用しています。

甘すぎず上品な味わいに仕上がっており、日本航空の公式通販サイトなどで販売されています。



ゆずの皮切り和え

材料：ゆず二分の一個
ゆずの皮を皮がついたそのまますって、生牡蠣にのせる。
ゆずの香りがして

生牡蠣の美味しさがより引き立ちます。



支援学校生たちが ゆず狩りを初体験



県立気仙光陵支援学校の高等部生徒二名は二月二日、北限のゆず研究会佐々木副会長が管理するゆず園でゆずの収穫を行いました。このゆず狩りは社会福祉法人燦燦会あすなるホームの紹介で実現したものです。生徒たちは初めて見るゆずに興味津々の様子でしたがいざ始めると黄色く色づいたゆずに目を輝かせながら黙々と作業をしました。

先生もこんなに集中した姿を見るのは初めてと驚いていました。短い時間でのゆず狩りでしたが後日「たくさんゆずをとることができ楽しかったです」「今度は家族できたいです」とお礼の手紙が届きました。

新たな地元企業 サポーターが増えました

この度、お菓子工房木村屋・醤油味噌加工販売の一步道・飲食店を経営する有限会社菅生、ワイン製造販売スリーピークスが北限のゆず研究会の企業サポーターに加わりました。今後、それぞれが北限のゆずを使った商品をつくっていきます。

これまでの企業サポーターは南部美人酒造(株)・NTTDコモなどの気仙地域以外の企業や、岩手県農業研究センター・岩手県沿岸広域振興局などの団体が多く、地元の企業サポーターは八木澤商店のみでしたので待望の参加です。

北限のゆずの利活用の幅を広げ、さらに発展させるには企業サポーターの皆様のご協力がかかせません。引き続き募集しておりますのでよろしくお願致します。

編集後記

青いゆずから黄色くなったゆずを、12月に収穫しました！冬といえはゆず風呂！寒く冷え切った身体を、芯からあっためてポカポカになりましょう！ゆずの香りが漂うお風呂も格別ですね！

お問合せ先

北限のゆず研究会事務局
「一般社団法人 トナリノ」
住所：〒029-2205 岩手県陸前高田市高田町字大隅93-1 たちむら村内
電話：080-1679-1147
FAX：0192-47-3289
MAIL：hokugen-yuzu@gmail.com
HP：http://www.hokugen-yuzu.jp



焼酎のゆず酒

材料：ゆず(15個分) 砂糖1kg/焼酎1.8kg

※ゆず：砂糖・焼酎＝1:1:8の割合で使用
※梅酒などを作る用の、大きめの瓶を使用

①ゆずを4等分に切る。



②薄いネットに入れて、砂糖と焼酎を入れてかき混ぜ、一年くらい着けておく。
※香りがゆず風味で、とっても爽やかです！水割りにしたりしてもOK。

