

# 北限の ゆずが 便利

R2.3第7号  
発行



北限のゆず研究会



## 新・道の駅に

## 北限のゆずアンテナショップ登場!

令和元年9月22日(日) 東日本大震災の折に失われた「道の駅高田松原」が満を持して高田のまちに復活しました。津波伝承館、国営追悼施設と併設する形でオープンした地域振興施設の一角のチャレンジコーナーには、第一弾として「北限のゆず」アンテナショップが設けられました。

北限のゆず商品はこれまで30を超える様々な商品が開発、販売され各地で好評を得ていましたが、どの売り場にも数点の商品しかなく、これらが一か所の売り場に集まることはありませんでした。せっかく魅力的な商品がたくさんあるのだから一か所に集めてたくさんさんのゆず商品を手にとって欲しい……そんな想いから誕生した「北限のゆずアンテナショップ」は、女性のお客様を中心としたたくさんの方にご利用いただきました。

震災を機にたくさんの方のご協力のもとブランド化が進んだ「北限のゆず」のアンテナショップを同じく震災を乗り越えて復活した「道の駅高田松原」にて皆様に披露する事ができたのは、私たちにとっても今後の活動につながる励みになりました。



## 今年も開催! 北限のゆずを楽しむ会

令和2年2月18日(火) 陸前高田市のキャピタルホテル1000にて「北限のゆずを楽しむ会2020」が開催されました。

今年は、生産者やゆず狩りサポーター、事業者及び関係者等、73名が参加され、北限のゆずを使った料理を楽しみました。

当日は、9つの事業者から北限のゆずを活用した新商品やメニューが発表され、これからの北限のゆずの広がりが期待できるものとなりました。

また、二戸市の蔵元(株) 南部美人様から北限のゆずを使った同社製品の売上の10%が北限のゆず研究会に寄付され、(株)NTTドコモ様からは、「dデリバリー」というサービスによる収益の寄付が報告されました。

その後、良質な果実を多く出荷した生産者の中から上位3名が表彰



されました。今年度表彰された方は、末崎町の上部泉さん、広田町の前川誠さん、同じく広田町の菅野美智子さんです。受賞者は「今年も沢山出荷して欲しいという事だな。ゆずは、トゲがあり収穫が大変だが、出来るうちは収穫して出荷したい」と今後の意欲を語りました。

また、今年度から、新たに「特A」ランクを設定。従来のAランクを上回る特別果実に与えられるランクで、この「特Aランク」を出荷された、米崎町の細谷英男さん、横田町の平坂サツ子さん、矢作町の平山栄一さんの3名を紹介。北限のゆずのブランド化に大きく貢献されました。



## 優良栽培園地の見学会を開催

令和元年11月8日、収穫直前の優良栽培園で見学会を開催しました。見学先は、陸前高田市横田町の平坂隆義さんの園地です。

平坂さんは、平成27年3月におよそ50本の苗を植栽。収穫直前のたわわに実ったゆずの樹が整然と並ぶ園地に、参加者は皆見とれていました。

平坂さんには、栽培の勘所となる施肥、防除、摘果、剪定などについて丁寧に説明していただきました。参加者は平坂さんのような優良園地を目指すべく、熱心に勉強しました。



## 広がるゆずの魅力

ゆず狩りサポーター、ゆず生産者のおかげで今年もたくさんゆずが収穫されました。収穫したゆずは素敵な商品となりました。みなさまのもとへ届きます。今年もたくさんの新商品が生まれました。



▲北限のゆず飴 (有限会社チダエー)

▲恋するセゾン (三陸ブルーイング・カンパニー合同会社)



いさだ舞 (活魚 すごう)



▼北限のゆずおろし蕎麦 (株式会社西和産業公社)



▼茎わかめ ゆず風味 (古須商店)



▲いかの塩辛 (北の味処 鱒不知)



▲しめさば (北の味処 鱒不知)

▼ゆず生クレープ大福 (おかし工房木村屋)



糀甘酒 (株式会社マイヤ)



▲ゆずケーキ (おかし工房木村屋)

\*いずれも限定商品につき品切れの際はご容赦ください。

## ゆず狩りサポーター 大幅に増加



毎年開催してきたサポーターによるゆず狩りは、11月に全5回開催し県内外から延べ148名の参加者でした。今シーズンは盛岡の情報誌マシエリに掲載された効果もあり例年より大幅に増えました。

ゆずの収穫は猫の手も借りたくなるほど人手を要するので大変ありがたいことです。中には毎年参加される方も多く、この時期を楽しみにしているそうです。遠くは北海道や千葉県から初参加した方も。親子や夫婦職場など複数での参加も増え、新たな北限のゆずファンが広がったことは嬉しいことです。

最終日は交流会と称してのランチ会。陸前高田市内のカフェフードバーわいわい特製の、ゆずや地元食材を使った観光弁当に舌鼓を打ちました。

## 赤柚子胡椒の作り方

ゆず狩りサポーターさんのレシピ紹介

### 材料

- ・とうがらし (生がベスト、乾燥品の水戻しでも可) : お好みで (20本程度)
- ・海塩 : とうがらしからヘタやタネを取った後の重さの10%程度
- ・ゆず : お好みで

### 作り方

- 1 ゴム手袋をはめて、とうがらしを二つ割りにし、タネとワタを取り除いて軽く洗う
- 2 1をみじん切りにし、フードプロセッサー (あれば) か、すり鉢で好みの食感になるまで攪る
- 3 2の10%程度の塩を入れ、よく混ぜる
- 4 (あれば) セラミックのおろし器で軽く洗ったゆずの表皮 (黄色の部分) を丁寧におろして混ぜる。その後半割にして果汁を別の器に絞り取っておく
- 5 3に4を混ぜて保存容器に入れ、冷蔵庫内で1週間ほど馴染ませる

塩分濃度にもよりますが、1年位は食べられます。簡単なので、ぜひお試しを!



▲完成品  
上: 2016年産 左: 2017年産 右: 2018年産の赤柚子胡椒

## 現地有望系統のゆず苗 順調に生育



令和元年春に初めて植栽された現地有望系統が順調に生育しています。

現地有望系統は、農業研究センター等が陸前高田市内に元々あった樹の中から数年かけて調査し、果実品質が優れる3系統を選抜したものです。

合計109本の苗は、陸前高田市内の3名の方々に植栽していただきました。数年後の初結実が楽しみです。

## 編集後記

少し暗い話題が多いこの頃ですが、マンサク、梅、桃、桜と春にとっぷり。なし、りんご、そして6月には白く可愛いゆずの花が咲くのを楽しみに今日も花粉をじっと我慢。

## お問合せ先

北限のゆず研究会事務局

「一般社団法人 SAVE TAKATA」

住所: 〒029-2205 岩手県陸前高田市高田町字大隅93-1 高田大隅ついの丘商店街9号

電話: 080-1679-1147

FAX: 0192-47-3289

MAIL: hokugen-yuzu@gmail.com

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

