

# 北限の ゆずづくし便り

H29.3 第2号  
発行:北限のゆず  
研究会



2月14日(火)、陸前高田市高田町のキャピタルホテル1000にて「北限のゆずを楽しむ会2017」が開催されました。

「楽しむ会」は毎年この時期に開催し、生産者や関係者を招いて一年の活動を振り返り、ゆず製品の試食などを通じて北限のゆずに触れる場です。

およそ70名が参加したこの日は「北限のゆずあつぷる」ジュースやコンフィチュールなど新商品の発表とともに、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12万円を北限のゆず研究会へ寄付。サポーター企業である(株)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事が報告されました。

その後、良質な果実を生産した生産者の中から3名を表彰。「自分の父が植えたゆずの木で、まさかこのような場で表彰されることになるとは思わなかった」という受賞者のコメントに会場は和やかな雰囲気。参加者は北限のゆずをさらに広げていくために一層の応援推進を確認し、ゆずを使ったまちづくりに想いを馳せました。

## ズラリ並んだ 北限のゆず製品

北限のゆずを楽しむ会2017の会場では、これまでに企画メーカーが開発した商品の数々が所狭しと並べられました。

## ゆずに浸った一日

11月26日(土)、今期3回目の開催になるゆず狩りは、県外から来た人たちと地元の人たち30名程が集まり、米崎町の3か所のゆず園場でゆず狩りを行いました。皆さん、鋭いとげに注意しながら一個ずつ集中してとっていました。

お昼は、同町のコミュニティセンターに集まり、一緒にゆず料理作りにチャレンジ。皆さん料理を楽しみながら、午前中のゆず狩りの話に花を咲かせていた様です。

その後、あすなるホーム(障がい者施設)に移動し、5、6名ずつに別れ、同施設の利用者と一緒に順番にゆずの搾汁や果皮加工の体験を行いました。

搾汁された果汁や加工した果皮は素敵な特産品となつて皆さまの元へ届きます。体中ゆずの爽やかな香りに包まれて笑顔になった一日でした。



### メニュー

- ・ご飯(ゆず塩)
- ・牡蠣のお吸い物(生ゆずの果皮)
- ・柿なます(生ゆずの果皮)
- ・唐揚げ(ゆず塩)
- ・厚揚げ(ゆず味噌)
- ・デザート(ゆずマドレーヌ・ゆずプリン)

### 研究会でのゆず収穫量

2012年	1,755kg
2013年	2,135kg
2014年	2,079kg
2015年	9,451kg
2016年	2,713kg

①北限のゆず塩まどれーぬ ②コンフィチュール ③糖類無添加ゆず酒 ④ゆずあつぷる ⑤ゆずマーマレード  
⑥岩手ゆずヴィット ⑦北限のゆず味噌 ⑧ゆずピール ⑨北限のゆずハンドクリーム ⑩果皮ドライカット ⑪ゆず粉末  
⑫ゆず塩 ⑬北限のゆずケーキ ⑭ゆずまるクッキー ⑮ゆずまるしふおん ⑯ゆずゆべし ⑰有色素米ゆず和菓子



## 北限のゆずが 上野駅に登場!

12月15日より3日間、東京都上野駅の中央改札口で三陸のものマルシェ「産直市」が開催されました。この販売会はJR東日本グループが地域再発見プロジェクトと称して三陸のブランド発信を都心で行うことで、人の移動を含めた交流を目指したもので、今回は岩手、宮城の沿岸被災地の15事業所が出店しました。



2回目の参加となる北限のゆず研究会では、北限のゆずを広めるため、ゆずの生果を始めこれまで商品化されたゆず塩やまどれーぬなどゆず製品を中心に販売に努めました。しかしながら、来場された方は岩手県陸前高田市の「北限のゆず」を知らなかった、という人がほとんど。北限のゆず研究会では一人でも多くの方が陸前高田市を訪れるきっかけになれば、という願いを込めてこれからもPR活動を頑張っていけます。

## 糖類無添加 北限のゆず酒

北限のゆず研究会の活動のきっかけとなったのが、二戸市の蔵元「南部美人」が製造する「糖類無添加北限のゆず酒」です。

平成22年、南部美人が陸前高田でゆずが採れることに着目し、少量の果実を用いて試験的に搾汁しました。一程度の成果を得たことで、生産を本格化しようとした矢先、東日本大震災が発災。生産計画も一時中断しましたが、南部美人の5代目蔵元、久慈浩介氏は「試験酒造中の北限のゆず酒を正式に商品化すれば復興が早いのではないか」と考え、2011年の夏に活動を再開します。

商品化する際、ゆずの強い酸味が懸念されましたが、「他の過度に甘いゆず酒とは一線を画す」ことを目指し、「糖類無添加」でゆず本来の爽やかな飲み口に仕上げました。是非ご堪能ください。



購入場所：農事組合法人陸前高田ふれあい市場、農事組合法人採れたてランド高田松原、社会福祉法人燦々会あすなろホーム

## ゆず文化あれこれ

皆さんは「ゆず」をどのように使いますか？お風呂に入れたり、皮を使ったり、果汁を絞ったりして使いますよね。

さて、種はどうしますか？実は種にも、すごい効果があるみたいですよ。なんと：水につけておくだけで「化粧水」が出来るのです。

- ・種を水につける（種の3倍の水）
- ・1日おいて水を捨てる

ジェルみたいなのがでてきます。いったい、このジェルなに？「ペクチン」です。この「ペクチン」が保湿成分の役割をしてくれるそうです。

女性の方には、とっても嬉しい成分です。種を取り出して、残ったものを手、かかと、ひじ、ひざ、顔などに塗るとツルツルに！これが、昔から知る人ぞ知る「化粧水」です。

## 北限の風土紹介「筍」編

春の味覚を代表する食材の一つに筍（たけのこ）があります。陸前高田を中心に住田の一部が筍の生産地の北限とされています。

筍の種類は70種類もあるそうですが、一般的な食用筍は、孟宗竹（もうそうちく）、真竹（まだけ）、淡竹（はちく）、根曲がり竹（ねまがりだけ）など数種類です。

中でも一番親しまれている筍は、孟宗竹で、中国が原産地です。日本への伝来は1736年琉球経由で薩摩に移植されたという説が有力です。孟宗竹の筍は、2月下旬に九州で出始め、本州では3月中旬から筍前線北上し、当気仙地区では5月上旬に北限の筍として食卓をいろどってくれます。

新筍はその季節しか味わえない贅沢な春の味覚です。良い筍を見つけたら面倒がらずに自分で茹でて、筍料理にチャレンジしてみてください。



使った種 なんと同じ種で2、3回は使えるそうです。すぐ使わない時は、乾燥させて冷蔵庫で保存。簡単なので是非お試しください。初めて使う方は、手やかかと、ひじ、ひざなどから始めて下さい。効果には個人差があります。

\*アルコールを使わないので、冷蔵庫で保管して、2週間くらいで使い切るようにしましょう。ゆず1個分くらいの種がいいかもしれません。



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。

### お問い合わせ先

〒029-2206  
岩手県陸前高田市米崎町字佐野200-1  
TEL/FAX 0192-47-3115  
HP <http://www.hokugen-yuzu.jp/>  
MAIL [hokugen.yuzu@gmail.com](mailto:hokugen.yuzu@gmail.com)

### 編集後記

この春には将来に向けて生産量を増やすためゆずを植えますがトゲが無ければいいのと思います。何か使いみちがあつたら教えてほしいものです。

