

# 北限の

# ゆずっこ便り

H28.11 創刊号  
発行：北限のゆず  
研究会



陸前高田の庭先に当たり前のように植えられていた「ゆず」……

ご存知ですか？今この「ゆず」が「北限のゆず」と呼ばれ、

地域の産物としての認識が高まってきています。

「北限のゆず」は、三陸の潮風を浴び、冷涼な気候の下で

育つため強く豊かな香りを持ち、果皮は厚いのが特徴と

言われています。

「北限のゆずっこ便り」では、そんな「北限のゆず」の

魅力を皆さんのもとへお届けします！



## ゆずの季節がきた〜。只今、収穫中

「トゲには気をつけて、当たるといで〜から」黄色く色づいたゆずは早く獲ってくれと言わんばかり。トゲが邪魔で簡単ではないが多少の傷みもゆずの香りが優しく癒やしてくれる。

昨年より色づきが遅く11月に入ってからの開始となったが、この日のゆず狩りサポーターは遠くは東京や仙台からの応募もあり総勢18名の参加者となった。4年目となった恒例の行事であるが、毎回楽しみにしている人も多い。高い所のゆずはハシゴに登ったり高枝鉋を使って獲らなければならぬがコツさえ掴めば初心者でも面白いように獲れる。



ただ、陸前高田市を中心に庭先に自生するゆずはどれも大木となったものが多く、腕や首が痛くなり長い時間は無理だ。

また、ゆずは隔年結果するため毎年同じようには成らない。昨年は豊作だったが今年は裏の木（着果量の少ない木）が多く一個一個が貴重である。

これまでは、主に自家用に使う分だけ獲って後は手付かずだったゆずが新たな価値を見出したこともあって、所有者からの収穫依頼は年々増えている。

この日は全部で148kgを収穫。みんなで頑張ったかいがあり楽しいゆず狩りとなった。所有者からは皆さん同じように「イッペイ獲ってもらった良かったでば」と大変喜んだ様子でした。



春

夏

(農)陸前高田ふれあい市場、川の駅産地直売組合よこた、  
 (農)採れたてランド高田松原は、岩手県二戸市の  
 『株式会社南部美人』の糖類無添加ゆず酒の開発のため、  
 平成22年から果実の集荷に取り組んだところ、  
 そのゆずのポテンシャルの高さに気づくこととなりました。  
 平成24年には、搾汁作業を行う社会福祉法人燦々会  
 あすなろホームも加わり、ゆずを活用した商品開発に  
 携わるメンバーもにぎやかになりました。

「北限のゆず」で  
 みんなの笑顔と希望を!



北限のゆず研究会  
 平成28年度通常総会

陸前高田が「ゆずのまち」  
 と言われるように頑張ります!

そして平成25年6月25日、「北限のゆず」を  
 陸前高田の復興の象徴として、ブランド化を目指すべく、  
 「北限のゆず研究会」が組織されました。  
 平成27年には美味しい郷土菓子作りで評判の  
 広田半島営農組合(工房めぐ海)も会員として参画し、  
 北限のゆず研究会の活動をサポートしてくれるサポーター  
 も18団体まで増えました。

ゆず文化あれこれ!

冬至にゆず湯はなぜか。  
 ゆず「融通」がきく、冬至「湯治」。  
 こうした語呂合わせからゆず湯に入る  
 と思われていますが、もともとは運を  
 呼び込む前に厄払いするための禊(み  
 そぎ)だと考えられています。  
 冬が旬のゆずは香りも強く、強い香り  
 のもとには邪気がおこらないという考  
 えもありました。また、ゆずは実るま  
 でに長い年月がかかるので、長年の苦  
 労が実りますようにとの願いも込めら  
 れています。もちろん、ゆず湯には血  
 行を促進して冷え性を緩和したり、体  
 を温めて風邪を予防したり、果皮に含  
 まれるクエン酸やビタミンCによる美  
 肌効果もあります。さらに芳香による  
 リラックス効果もありますから、元氣  
 に冬を越すためにも大いに役立ちます。

- ―冬至にゆず湯―  
 試してみたい方いくつかご紹介します。  
 ●丸ごとお風呂へ：たくさん入れたほ  
 うが良いでしょう。  
 ●輪切りや半分にカットしてお風呂へ  
 …香りもよく、成分も出やすい方法です。  
 ●輪切りや半分にカットし、袋に入れて  
 からお風呂へ。  
 ●このほかにも様々な方法があり、複合  
 技にする場合もあります。  
 ●皮を何ヶ所か削いで、丸ごと入れる。  
 ●浅く切り込みを入れ、丸ごと入れる。  
 ●皮だけしか入れない。  
 ●液をしぼって入れる。  
 ●半分に切って熱湯でよく  
 蒸らしてから、  
 お風呂へ  
 入れる。



北限の風土紹介  
 ツバキ編

陸前高田市を中心に地域にはゆずの  
 他に北限とされるものがいくつかある。  
 ヤブツバキはその1つだが自生する  
 北限は青森県東津軽郡平内町の浅虫夏  
 泊半島と秋田県男鹿市能登山の2件が  
 大正11年に天然記念物として指定され  
 ている。

さらに、椿油生産の北限とし  
 ても名高く、陸前高田市にある  
 社会福祉法人大洋会「青松館せ  
 せらぎ」の椿油工房で製油され  
 ている。搾汁が  
 始まると美しい  
 黄金色となって  
 甘い香りが漂っ  
 てきます。



※いずれも肌に刺激がありま  
 すのでご注意ください。  
 特に肌がデリケートな方や  
 お子様は気をつけてください。



「北限のゆず」は平成25年  
 11月に商標登録されました。  
 北限のゆず研究会では会員  
 やサポーターになることで  
 北限のゆずのロゴマークを  
 商品に表記しています。



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

北限のゆず研究会  
 〒029-12206 岩手県陸前高田市  
 米崎町字佐野200-1  
 TEL/FAX 01962-147-3715  
 http://www.hokugen-yuzu.jp/  
 mail:rikutaka.hureai@gmail.com



編集後記

慣れないことで四苦八苦しましたが創刊号ができました。  
 寒さも日に日に厳しくなってきましたがゆず湯に入り  
 冬を乗り切っていきたいものです。

