



みしょう

実生ゆず

●大阪府箕面市

古くから薬味や料理の素材として使われてきた、ゆず。
やわらかな酸味とさわやかな香りが冬の食卓を豊かなものにしてくれる。
種から育った実生ゆずは味や香り等、すべてにおいて最高級の希少品という。

鍋料理に欠かせない柑橘類として関西人が思い浮かべるのが、ゆず。ポン酢にとどわる、いやポン酢大好きな関西人にとって、なくてはならない果実である。果肉や絞り汁、皮の部分など、ほぼすべてを料理やお菓子に使うことができ、丸ごと湯船に浮かべれば、血行促進や美肌、リラックス効果も得られる。果実として目立つ存在ではないが、有用性においてはトップクラスだろう。

「ももくり3年、かき8年」とは、なにごともし遂げるのに相応の時間がかかる意味合いのことわざだが、このあとに「ゆずの大馬鹿18年」が続くのを存じだろうか。実際に果樹の多くは幹や枝の成長にエネルギーを使うので、花が咲き、実がなるまでに時間がかかる。種を植え、実がなる年月について、ももくりは3年、かきは8年、ゆずにいたっては18年ほどかかるのは本当の話。そのような事情から果樹栽培では種を発芽させて育てる「実生」ではなく、台木(土台となる丈夫な木)に栽培したい植物をつ

すね」と箕面市みどりまちづくり部農業振興室の野村健太さんは言う。
実生ゆずの特徴は接ぎ木のゆずに比べ、実が大粒で果汁をたっぷり含み、香りも格段に豊富であること。木自体の力で成長しているから、ゆず本来のおいしさが味わえるという。果樹農家の中上忠彦さん(止々呂美ゆず生産者協議会副会長)は「実生ゆずの場合、80〜100年経っている木も珍しくなく、地区内には樹齢300年と伝えられている古木にもちゃんと実がなっています。実生ゆずの生命力の強さには驚くばかりです。うちの園では父親が自分で実生から苗づくりしたゆずがあり、30〜40年ものが多いですが、現在では実生苗を作る農家はほとんどなく、いまある古木を守り、実をならしているのが現状です」と言う。
ゆずは中国原産の常緑小高木で3〜10メートルまで成長することがある。そんなゆずが山間部の急な斜面に育っているため、手入れの際、長いはしこを使わなければならない。おまけにゆずの枝には大きくて鋭いトゲがあるので、刺さるとものすごく痛い。払い落した枝を回収せずに放っておくと、翌日にはトゲが硬くなり、薄い靴底だと貫通してしまうほどだ。「ゆずはももやみかんに比べて病気が少なく、対策を必要としない果樹ですが、収穫がやっかいなんです。危険な高所作業でもあるので、二度手間にならないよう、収穫しながら剪定をやりま



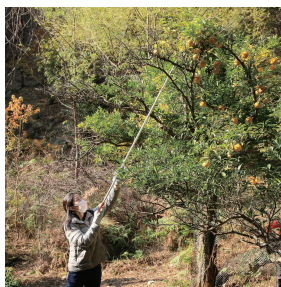
写真上／為那都比古(いなつひこ)神社の参道沿いに位置し、個室でうまい料理が味わえる「隠れ家のような店」として知られる。落ち着いた和室やしゃれた広間、囲炉裏風のテーブルを置いた民芸調の客室など、部屋ごとに個性が際立っている。中庭には盆栽家としても名高いオーナーの作品が約300点並ぶほか、掛け軸や料理の器にもあっと驚く名品が! 古美術ファンもうならせる美の世界だ。



自宅だった茶寮を改造したのは33年前。「50年以上、飲食店を手がけていますが、自分の道楽を追求したら、こんな店になりました(笑)。お客さんがおもしろがってくださるのが僕の喜びでもあるんです。戦後のモノのない時代を経験したので料理のボリュームにもこだわりますよ!」(矢内さん)。
美食倶楽部
みのお茶寮
大阪府箕面市石丸2丁目8-3
TEL 0120-123-659・072-729-0051(不定休)
(平日)11〜15時、17〜22時
(土日祝)11〜22時



実生ゆずの問い合わせ
箕面市役所みどりまちづくり部
農業振興室
TEL 072-724-6728(直通)



写真上中／高枝切りバサミや木に登って収穫しているようす。実を傷つけないよう慎重に取りこまないといけない。トゲ対策の分厚い手袋・豚革は必須だ。きれいな生ゆずはJAの朝市などで販売され、それ以外は果汁やペーストなど一次加工が施される。



35歳から親の跡を継ぎ、専業農家となった中上さん。「自分の判断で農園経営するのはおもしろそうと思ったんです。実際、やりがいを感じますよ。生産者団体として地域の特産物である実生ゆずを上級品に仕上げ、できるだけ長く収穫できるように意識を高めていますね。隣当たりが悪いと斑点ができたり、葉ずれやトゲで傷つく場合がある。写真のようなきれいなゆずが上級品だ



「一般募集による[ゆず収穫サポーター隊]とゆず協のみなさんで農家の収穫を手伝っています。実生ゆずはポン酢やドレッシング、ゆずみそ汁やカステラ、わらび餅など60以上の店舗で商品化されています。評判の味をぜひお確かめください!」(野村さん)。



ゆずの上部を切って中の果肉をくり抜き、茶わん蒸しに仕立てた「柚子釜蒸し」。ベースに豆乳を加えることで、クリーミーな滑らかさを引き出している。上につけているのはフォアグラ。出汁とゆずの香り、旨みを贅沢にまとめた逸品だ。「湯気の立つ熱々でお出しすることを心がけています。ゆずは蒸すことでさらに香りが高まりますね!」(矢内さん)。

同店はすべてコース料理で提供しており、その一部がこちら(時期により献立が変わります)。写真左下はゆずを器にタラの白子(くもこ)、下仁田ねぎ、水菜、生ウニをあしらった「柚子釜盛り」。大皿には真菜(能勢産)の浸しをあしらった「柚子釜」、あきしまさげ(岐阜県産)の浸し、花豆(長野県産)、ひしの実、落花生(千葉県産)などご当地の旬の伝統野菜も楽しめる。



を払いますが、収穫がメインなので理想の剪定とまでいかず、木が大きくなりがちです。繁忙期は時間に追われますが、天氣のよい日に木の上で刈っているとうゆずのいい香りが漂い、気持ちがなごみます。山を拓き、大切に栽培してきた先人の苦労がしのべれますね。みなさんに喜んでいただけるおいしいゆずをこれからお届けしたいと思います」(中上さん)。
止々呂美の実生ゆずは絶対量が少ないため、生ゆずは手に入りにくい。そんな希少品が味わえる店として訪ねたのが、地元の日料理店「美食倶楽部みのお茶寮」だ。「僕はゆずが大好きなので、創業当初から止々呂美の実生ゆずを使い続けています。もちろん、自家製ポン酢にもたっぷり入っていますよ」とオーナーの矢内信幸さん。毎朝、自ら中央市場に行き、長年培ってきた目利きでその日一番の食材を仕入れるという矢内さん。そんなプロの料理人を満足させるのが止々呂美の実生ゆずなのである。「食材選びには質や鮮度だけでなく、産地にもこだわりますが、身近にこんなうまいゆずがあるのはありがたいこと。今の時期にしかない最高級の実生ゆずで、冬の味覚を堪能していただきたいですね」
紅葉のころ、止々呂美の山肌には実生ゆずが光の粒のように反射し、美しい山里の景色に彩りを添える。長きにわたる、人の手により愛情をこめて育てられてきた山の恵みをいつまでも味わいたいものだ。

なぎ合わす「接ぎ木」が一般に行われる。これにより結実期を早め、低木性の台木を使うことで樹高が低く保たれ、手入れも楽になるのだ。

その一方で、種から育った実生ゆずの木を守り、収穫を続ける産地がある。日本三大実生ゆず産地のひとつ、箕面市北部の山里、止々呂美地区だ。大阪府内で唯一のゆずの出荷生産地で、約40軒の農家が出荷用のゆずを栽培している。箕面市では江戸時代中期からみかんなどの柑橘類の栽培が始まり、明治時代にゆずが止々呂美地区の特産品となりました。山間部である止々呂美地区は寒さが厳しく、そのような環境でも育つ果樹として目をつけたのがゆずでした。京都からやってきたゆずの行商人からゆずは料亭などで重宝されるという話を聞き、栽培が広がったともいいます。しかし近年、農業離れが進んでおり、田畑や果樹栽培が減少傾向にあります。このような地域資源を残していこうと2009(平成21)年、名物の『もみじ』と箕面産のゆずをコラボした「ゆずともみじの里・みのおプロジェクト会議」を立ち上げ、ゆずをむらぶくりの原動力としていく事業が始まりました。市のさまざまな機関と連携し、生産の応援や商品開発を進めています。実生栽培のゆずは全国に5000本ほどしかない貴重なもので、それが箕面に存在するのはスゴイことだと思えます。おいしい実生ゆずを多くの人に知ってもらい、ゆず好きの輪を広げていきたいで