安富町魅力発信紙

やすとみびより

vol.4



春草萌えいづる季節
柚子のその後を追った。

2021年3月発行
発行者：地域おこし協力隊
臼井 千夏

※取材時は感染症対策に万全を期しております。取材をさせて頂く皆様には撮影時の一瞬のみマスクを外して頂きました。

安富の柚子の嫁ぎ先

澄んだ空気と清流、自然豊かな安富町で育った香り高い柚子は秋が深まった11月に収穫の最盛期を迎えます。出荷された柚子は玉のまま、または加工品にと様々な用途で使用されます。前回のやすとみびよりVol.3では柚子の収穫の様子をお届けしました。今号では収穫した柚子のその後として、安富町産の柚子を使用し商品化されているお店の取材をしました。丹精込めて育てられた柚子がどの様に生まれ変わっているのかを、安富町ではおなじみの安富ゆず工房から、街の和菓子屋さん、柚子に関する地域若手グループの取組みまで写真たっぷりでお届けします！

安富ゆず工房

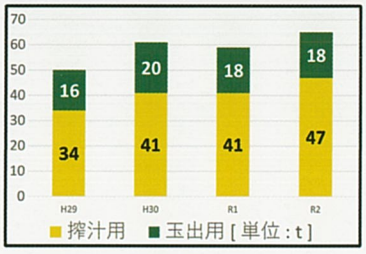
安富ゆず工房は、安富ゆず組合が運営する柚子を使った加工品の直売所です。無添加で安心・安全、安富のお母さんの味を提供しています。国道29号線沿い、大きな柚子のモニュメントが目印。店内には、バラエティ豊かな商品が並んでいます。(▶右写真参照)

収穫した柚子は傷がなく状態の良いものを玉柚子として、それ以外は搾汁して出荷されています。出荷先は、醤油屋・酒屋・お菓子屋と様々です。もちろん、ゆず工房で加工品としても使用されています。昨年、安富の柚子は例年に比べ豊作だったそう。(▶右グラフ参照)









▲柚子の出荷量

▶安富の柚子は、「木頭ゆず」という種類の柚子です。徳島県が発祥の柚子で果皮が綺麗＆色合いと香りが良いのが特徴。「皮・実・果汁を余すところなく味わうことが出来る。」とゆず工房の中塚さんが教えてくれました。









▲柚子皮の選別作業を見学させて頂きました。ひとつひとつお母さんたちの手で丁寧に選別をし状態の良いものだけを残してスライサーでカット。この後、マーマレードになります。

安富ゆず工房 人気商品ランキング

1 ゆずソフト



柚の香りで後味爽やか♪甘さひかえめで大人でも食べやすい！(税別280円)

2 ゆず大福



柚子の香りともっちりとした皮、餡の甘さがちょうどいいバランスの一品。(税別150円)

3 ゆずゼリー



後味さっぱり！スタンドパックで食べやすい！(税別190円)

information

安富ゆず工房
〒671-2421 兵庫県姫路市安富町長野320-1
Tel：0790-66-2801
営業時間：9：00~17：00(第二・第四月曜定休)
Website：https://yuzu-yasutomi.com/

Website

しるべ「ゆずの大ばか18年プロジェクト」始動！

ゆず工房でお母さんたちが安富の味を守っている一方で、安富の柚子生産は厳しい局面を迎えています。安富ゆず組合に所属する農家の平均年齢は70歳以上で、高齢化や担い手不足が心配されています。

当プロジェクトは、そんな柚子生産の現状を知った地域の若手グループ"しるべ"が安富ゆず組合の協力の下、特産品である柚子の生産から販売までを通して地域おこしを行いながらより多くの人に安富の柚子を知ってもらおう！という活動です。生産者や消費者、更にはこれから柚子栽培をやってみたいという若者達との架け橋になることが出来ればという思いも込められています。

昨年から始まったこのプロジェクトは、まずは自分たちが柚子生産のことを知らなければと安富町皆河地区にある"ゆずの里"にて農家の方から直接、剪定・トゲ切り・消毒・追肥・草刈り・収穫などの柚子作りのいろはを実際に学んでいます。

「特産品がないという地域もあるなか、私達の町には柚子がある。ゆず組合やゆず工房といった販売や加工を担う場所もある。それらを生かして安富の柚子を広めていきたい」「まずは私達が柚子栽培に従事し、手間や収益などの具体的なデータを蓄積することで柚子栽培の参入や柚子畑の継承につなげたい」「"失敗してもええ。地域のためになるんやったらやってみ"と気持ちよく後押ししてくれた今は亡き前組合長と温かく我々の活動を見守ってくれる組合員さんの想いにも応えていきたい」としるべの皆さんが熱く語ってくれました。

ことわざの一節から取った面白いプロジェクト名。時間は掛かるかも知れないけれど、先人たちがここまで築いてきた柚子生産を絶やさず継承していきたいという意気込みを感じることができました。





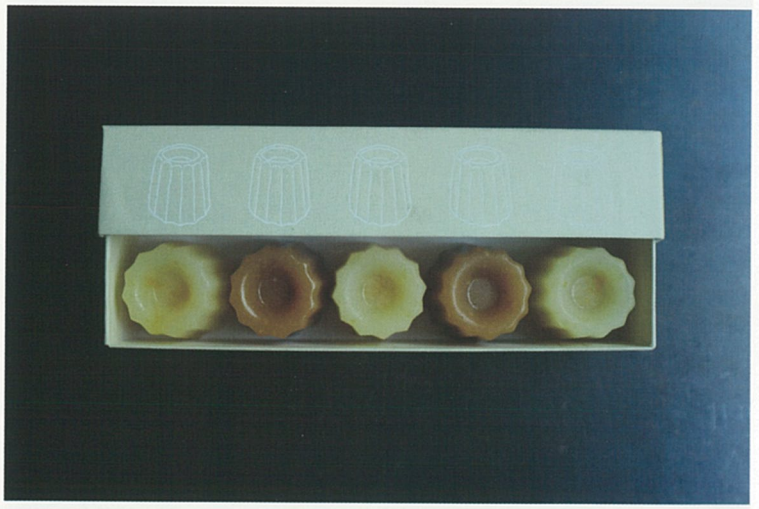


▲柚子農家の森上さんから剪定する枝の見極め方を教わる様子。「若い人が作業を手伝ってくれることはとても有り難い。自分が元気なうちに色々と覚えて頑張って欲しい」と話してくれた森上さんは御年72歳。

しるべ「ゆずの大ばか18年プロジェクト」では、今後の活動に活かすべく2020年秋にゆずの里で収穫した柚子を姫路市内の茶房や和菓子屋さんに無償提供し安富の柚子の使用感等の聞き取り調査をしました。地域若手グループの「安富の柚子を盛り上げたい！」という想いが、早くも実際の商品として形になりました。今回はご協力を頂いた２つのお店をご紹介します。

井上茶寮（いのうえさりょう）

姫路市的形の地でお茶にまつわる商品の開発・販売・卸を行う井上茶寮さん。明治期の屋敷を改修した趣のある建物、個性的なお茶やお菓子が人気のお店です。その井上茶寮さんで、安富町産の柚子が、見た目もおしゃれな「カヌレ羊羹」に生まれ変わりました。すっきりとした柚子の香りとプリッとした食感が新鮮な柚子カヌレ羊羹は訪れるお客様にも好評で、リピートして購入される方も多いそう。「柚子の香りの扱いは繊細で柚子にしかない香りを出すのに苦慮した。安富町産の柚子は香りが高く、また次回も使ってみたい」「柚子はお茶やお菓子とも親和性があり、これからも使っていけたらと思う」と店主の井上さんが話してくれました。







▲写真上：オシャレなデザインの箱に整然と並んだカヌレ羊羹。薄い黄色が柚子味。茶色は味噌味。写真左下：趣あるお店の入り口。写真右下：洗練された雰囲気の店内。
〔写真提供：井上茶寮様〕

information

井上茶寮
〒671-0111 兵庫県姫路市的形町的形1997
営業時間：11:30 - 17:00（テイクアウトのみ。月・火・水曜定休）
駐車場有 / 休憩スペース有
Website：https://www.inouesaryo.jp/

Website

甘音屋（あまねや）

安富町から車で40分程のところにある「甘音屋 本店」は、素材や形にとらわれず自由な発想で作られたお菓子が魅力的な和菓子屋です。白壁に大きな「音」の文字の暖簾が目印。店内は和モダンの落ち着いた雰囲気で、店員さんの心地よい「いらっしゃいませ」の声が印象的でした。そんな甘音屋さんで安富町産の柚子が羊羹や最中、マドレーヌなど様々な商品に生まれ変わりました。オーナーの森さんは実際にゆずの里でもぎ取り体験もされたそうで「安富の柚子はもぎ取った時のままのフレッシュな香り、色鮮やかで苦味が少なく使いやすかった」「他の柑橘類と比べて香りが立ちすぎず、主張しすぎない、しつこくなくて和や洋のどんな素材にも合わせやすい」とお話してくれました。「安富町だけの特産品ではもったいない。日本全国に広がるような、ブランディングや発信の仕方を考えると良いと思う」と熱いエールも送ってくれました。







▲写真上：お店の外観。大きな「音」の文字が入った暖簾が目印。写真左下：和を基調としたモダンな店内。美味しそうなお菓子が所狭しと並ぶ。写真右下：店内左奥のスペースは重厚感溢れる大きな扉と焼菓子がならぶショーケースが印象的。扉はお店近くの誓福寺の門扉を再利用したものだそう。







◀写真左上：笑美玉(えみだま)。口に運びやすい球体の最中。手前の黄色がゆずチョコ味、ピンクは苺ミルク味、水色はチョコミント味とカラフルで楽しい。写真右上：ゆずマドレーヌ。口に入れた瞬間の柚子の香りとしっとりとした口当たりがホッと一息できる一品。写真下：bonbonyokan。上から二段目右側の薄黄色が柚子を使った羊羹。柚子皮のつぶつぶとした食感とチョコレートとの相性が抜群。9つのフレーバーが一箱になったバレンタイン＆ホワイトデー限定のbonbonyokanはまるで宝石箱のようで開封時にとてもワクワクしました。

information

甘音屋 本店
〒671-1102 姫路市広畑区蒲田5丁目200
TEL：079-239-1220
営業時間：10:00～17：00(定休日なし)
車でお越しの際は駐車場4台あり
Website：https://www.kamada-amaneya.com/

Website

編集後記

梅のつぼみも膨らみ始め春の兆しを感じる頃、安富町の柚子にまつわる様々な方とお会いしお話を聞かせて頂きました。収穫した柚子はその後どういった商品になるのだろう?と、ふと疑問に思ったところから始まった取材でしたが、農家や組合、事業者や若手グループの皆様がそれぞれ愛情と情熱を持ってものづくりをされており、大変勉強になりました。また、この様な時ではありますが黄色い柚子のようにパッと心が元気になる取材でした。取材にご協力を頂いた皆様ありがとうございました。ご紹介したお店はすべて安富町から1時間以内のところにあります。オンライン販売もありますので、一度味わってみては如何でしょうか。

やすとみびより
Website & Instagram
随時更新中
のぞいてみてね♪

Website　Instagram