



ご感想・情報  
▷Eメール life@sankei.co.jp  
▷FAX 03・3270・2424

冬の訪れとともに、旬を迎えるユズ。その爽やかな酸味や香りで、料理の味を引き立てる名脇役だが、近年は飲料や菓子、調味料などでも主役級の活躍をみせることも増えてきた。国内で販売されているものの多くが、東京都内でもユズの栽培に力を入れている地域がある。青梅市で「澤井ゆず」を収穫する農家を訪ねた。(加藤聖子)

東京都心からJR中央線、青梅線と乗り継ぐことを1時間半。青梅市の沢井駅を降りると、民家の庭や畑など、あちらこちらに黄色く実ったユズが目にいった。澄んだ空気に思わず大いにユズの香りが鼻をくすぐる。

同市沢井地区では、地元農家が代々大切に受け継ぐ「澤井ゆず」が収穫され始めた。東京でユズが栽培された。

澤井ゆずを収穫する市川健一さん。実生のユズは木の背が高く、鋭いトゲもあって収穫に手間がかかる

「実生」のものが多いことが関係しているという。ユズは「桃栗三年、柿八

澤井ゆずの爽やかな味、香りを楽しめる燈々庵の「柚子ゼリー」



**危機を乗り越えて**  
その名を知っている人も着実に増えてきた澤井ゆずだが、数年前までは買い手がつかず、破棄されるものもあったという。一時、栽培は存続の危機にさらされた。

何とか伝統を守りたいと願った、市川さんら地元のユズ農家と、焼菓子店

澤井ゆず復興を熱心に支援する店の一つが、「懐石料理を出す名店」「燈々庵」(あきる野市)。12月、ユズが旬を迎える頃に、工夫を凝らしたユズメニューを開催する。

今年、同店の副料理長、増山雄一さんが考案したのは、「柚子ゼリー」と「下仁田ねぎすり流し柚子釜仕



「下仁田ねぎすり流し柚子釜仕立て」は、葱をポタージュ状にしてユズの器に

# 東京で取れる爽やかな伝統

冬の訪れとともに、旬を迎えるユズ。その爽やかな酸味や香りで、料理の味を引き立てる名脇役だが、近年は飲料や菓子、調味料などでも主役級の活躍をみせることも増えてきた。国内で販売されているものの多くが、東京都内でもユズの栽培に力を入れている地域がある。青梅市で「澤井ゆず」を収穫する農家を訪ねた。(加藤聖子)

## 澤井ゆず

年、柚子の大馬鹿十八年」と言われるよう、種から育てると実がなるまでに長い年月がかかる。それゆえ、一般に出回っているユズの多くは接ぎ木をして数年で実がなるように育てたものだ。「実生のものは効率は悪いが、接ぎ木に比べると、しっかりとした香り高い実がなる」と市川さん。

年で実がなるよう育てたものだ。接ぎ木に比べて時間がかかるが、澤井ゆずの強く、爽やかな香りを生み出している。

年で実がなるよう育てたものだ。接ぎ木に比べて時間がかかるが、澤井ゆずの強く、爽やかな香りを生み出している。それが、贊同者も徐々に増え、「東京多摩ゆずサイダ」がヒットしたことで軌道に乗った。収穫した澤井ゆずは全量完売するまでに成長し、今、黄色の柑橘類は地域の人をつなぐシンボルとなっている。

年で実がなるよう育てたものだ。接ぎ木に比べて時間がかかるが、澤井ゆずの強く、爽やかな香りを生み出している。それが、贊同者も徐々に増え、「東京多摩ゆずサイダ」がヒットしたことで軌道に乗った。収穫した澤井ゆずは全量完売するまでに成長し、今、黄色の柑橘類は地域の人をつなぐシンボルとなっている。

年で実がなるよう育てたものだ。接ぎ木に比べて時間がかかるが、澤井ゆずの強く、爽やかな香りを生み出している。それが、贊同者も徐々に増え、「東京多摩ゆずサイダ」がヒットしたことで軌道に乗った。収穫した澤井ゆずは全量完売するまでに成長し、今、黄色の柑橘類は地域の人をつなぐシンボルとなっている。

年で実がなるよう育てたものだ。接ぎ木に比べて時間がかかるが、澤井ゆずの強く、爽やかな香りを生み出している。それが、贊同者も徐々に増え、「東京多摩ゆずサイダ」がヒットしたことで軌道に乗った。収穫した澤井ゆずは全量完売するまでに成長し、今、黄色の柑橘類は地域の人をつなぐシンボルとなっている。

年で実がなるよう育てたものだ。接ぎ木に比べて時間がかかるが、澤井ゆずの強く、爽やかな香りを生み出している。それが、贊同者も徐々に増え、「東京多摩ゆずサイダ」がヒットしたことで軌道に乗った。収穫した澤井ゆずは全量完売するまでに成長し、今、黄色の柑橘類は地域の人をつなぐシンボルとなっている。

## た食感 トとハーブのポン・デ・ケージョ

チーズ.....80グラム、オレガノ(いづれか)フリーズドライ).....各大さじ $\frac{1}{2}$ .....120ミリトルリュウ.....少量

### のお総菜

E

品研究所

●調理／中村千寿子  
●担当／田山奈留美

オープンで20分ほど焼き、ケーキクリークなどにのせて粗熱を取る。

⑤器に④を盛る。

調理時間 40分  
(冷ます時間除く)  
1個分 95キロ

### 【一口メモ】

◇ポン・デ・ケージョはポルトガル語で「チーズパン」を意味する、ブラジルの一口大のパン。  
◇白玉粉は粒が大きいものがある場合は、あらかじめ手でもむようにして細かくしておく。

山さんは「いざれもユズの香りの良さを際立たせた。くりぬいて器としても使つておらず、見た目も楽しめます」と話す。柚子ゼリーは、爽やかな酸味と甘みが絶妙で、一口で口いっぱいに広がる。

山さんは「いざれもユズの香りの良さを際立たせた。くりぬいて器としても使つておらず、見た目も楽しめます」と話す。柚子ゼリーは、爽やかな酸味と甘みが絶妙で、一口で口いっぱいに広がる。味良し、見た目良し、香り良し。3拍子そろつた澤井ゆずを伴侶に、東京多摩の冬が深まってい

な食感に、軽くあぶられたユズの香りが加わり、きりっと引き締まった風味に。どちらもユズの芳醇な香

- ドライトマトは粗く刻む。
- 割りほぐした卵、牛乳を混ぜる。
- ボウルに白玉粉、①、粉チーズ、バジル、オレガノ、コショウを入れて混ぜる。②を加えてゴムべらで混ぜ、生地が手につかなくなるまでこねる。10等分して丸め、上から軽く押さえる。
- 天板にクッキングシートを敷き、間隔をあけて③を並べる。180度の