


ふじのくに ブランド

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。
 今回は、和食、洋食、スイーツの名脇役として、
 人気急上昇中の「川根本町ゆず」を紹介する。



川根本町 ゆず

茶産地として名高い川根本町で栽培される「川根本町ゆず」は、山間部の寒暖差で生まれる豊かな風味が特徴。強い清涼感を伴う香りの中には優美な味わいもあり、料理に品格を与えてくれると評判だ。

「川根本町ゆず」は、昭和50年代に茶農家が農閑期に栽培を始めた。以来、本場の四国に学びながら試行錯誤を重ね、現在は首都圏でも高い評価を得ている。生産者で組織する「ふじのくに川根本町ゆず協同組合」では、「柚子で茶農家の安定経営を支え、地域農業の担い手を育てたい」と考えている。

和食はもちろん、洋食やスイーツとの相性も良い「川根本町ゆず」は、ポン酢、ジャム、和菓子等の加工品もブレイクの兆し。お茶と並ぶ名産になる日も近いだろう。



川根本町ゆずは生果の販売が中心。出荷時期は青ゆずが8月末～10月上旬、黄ゆずが10月末～1月末にかけて。出荷規格外の生果は業社に委託し、ポン酢やジュース等の加工品として販売されている。



川根本町ゆずはすべて露地栽培。天候等の影響を受けやすいが、その分、果皮が厚くなり、濃厚な風味が生まれるという。



お問い合わせ

ふじのくに川根本町ゆず協同組合
<https://oi-river.com/places/1336>
 電話：0547-56-0470

読者の声

第34号
アンケート
より

卒業を控えた子供がいます。“外は広い”。“中も良いぞ”と気づくだろうか・・・と考えてしまいました。 浜松市 H.Sさん

よく新幹線の窓から見る弁天島。いつかは弁天島から新幹線を眺めてみたい。そんな気持ちになりました。 神奈川県 H.Tさん

本格的な情報誌で勉強になる記事が多く、興味を持って読みました。静岡県って素敵な所ですね。 新潟県 M.Wさん

私たちの街に世界中のアスリートが訪れレースを行うことに、とても誇りを感じます。世界中に静岡をPRしたいです！ 御殿場市 N.Sさん