

しまなみ農業だより

ユズ



今年もカボチャを食べ柚子湯に浸かって無
病息災を祈念する冬至が近づいてまいしま
した。ユズはもちろんカンキツの一種ですが、
とても日本的な果物であると思います。
原産は中国

ユズの原産地は中国で、日本にはかなり古
くから入ってきているのではないかと思います。
「柚」の字は日本ではもちろんユズを意
味しますが、「晚白柚（バンペイユ）」の「ユ
で、現代の中国では「柚」の字を文旦の意味
で使っています。ユズは浙江省あたりで「香
橙」と書くそうですが、現在ではあまり積極
的に栽培されていないようです。しかし朝鮮
半島では日本と同様『柚子』はユズを意味し、
済州島などで栽培され、ゆるめに煮込んだジ
ャム状の「柚子茶」などはないそう好まれて
いるようです。これは最近日本でも販売され
るようになりました。

ユズの大馬鹿十八年
日本で栽培されるカンキツの中ではもつと
も耐寒性が強いもののひとつで、かいよう病

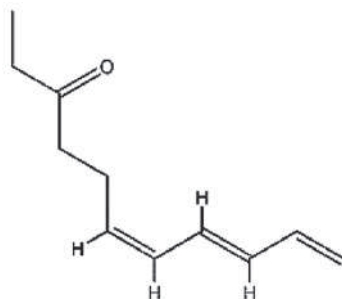
やそうか病に強いことから山間部で無農薬に近
い状態で栽培されることが多いようです。ただ
し黒点病には罹病性でこはん症状も発生しやす
く、ユズ釜用のきれいな果実は無防除ではなか
なかな得られません。大馬鹿といわれるのは実生
から結実に至る期間が長いことに由来し、接木
や挿し木苗ではそれほど長くかかりません。た
だし隔年結果性はきわめて強く、2年休むこと
も珍しくありません。実生や挿し木苗の樹勢は
強く、樹勢の弱ったカンキツ樹にユズの根を接
いで樹勢の回復を図る、「ユズの根接ぎ」とい
う栽培技術があります。

香りを生かした加工品の数々

古来から酸味と香りを生かした利用法が工夫
され、殊に日本人はユズの香りを好んだよう
です。各地に「ゆべし」や「ゆねり」といった品
が伝わっていますが、「ゆべし」といっても様々
で、塩気の利いた味噌味の珍味から甘い菓子
まであり、形状も果実の形状を生かしたものか
ら練り上げて棒状にした物まで様々です。調味
料ではボン酢、柚味噌、ゆずこしようにゆうあ
ん（幽庵、祐庵）地、といったところでしょう
か。ゆずこしような「こししょう」とは唐辛子の
ことで、主に九州地方での唐辛子の呼び名、ゆ
うあん地とは江戸時代の近江の茶人、北村幽庵
が発明した万能タレで本来は醤油、酒、味噌を
同割りにしたもの。幽庵さんはこのタレに漬け
た鮓の付け焼きが得意だったようです。このタ
レにユズの輪切りを入れて香りをつけるようにな
ったのは後の人の工夫でしょう。いつの頃か

らかユズ風味の焼き物を「ゆうあん焼き」とい
うようになりました。

ユズを特徴付ける香りの正体は、「ユズノン」、
精油中に極微量含まれる物質だそうです。オレ
ンジの果皮の砂糖漬けにビターチョコをかけた
菓子がヨーロッパにあります。ユズの果皮で
同様に作ったものはあちらの人にとってはまさ
に「日本」のイメージになるようです。



ユズノンの構造式



創業300年の老舗柚味噌店
八百三（京都市）の看板
題字は 北大路魯山人