



長門ユズキチ

香酸柑橘(食酢用柑橘)の中でも特に果汁がたくさん絞れる。ユズやカボスなどよりも早く収穫できるのも特徴。皮ごとおろし金ですり下ろして冷や奴やそうめんの薬味、鍋・刺身・焼き魚・酢の物などに絞りにかけるなど。また、焼酎やサイダーに果汁を加えてもいい。



「長門ユズキチ」栽培で
新たな可能性を広げる

なかしま かずお
中嶋 和朗さん(70歳)

な栽培が始まりました。

苗木を植えて実をつけるまで8年かかるユズに比べ、「長門ユズキチ」は2年〜3年。平成11年には1,200本、12年には更に1,100本と俵山に「長門ユズキチ」が増えています。今年は5,000本を突破し、市内渋木地区にも栽培の輪は広がっています。「長門ゆずきちの会」では、販路拡大に向けて、さまざまなPR方法にも取り組んでいます。積極的に受ける新聞取材、アイデア料理コンクールや試食販売のイベント実施などで認知度を高めています。湯本温泉の旅館へ直接商品売り込んだり、地区内で始めた百円朝市でもユズキチを販売しています。

合の協力で、「長門ユズキチ」の『フレーバーアイス』や『ようかん』など、魅力的な加工品も開発されました。俵山の特産品としてだけでなく、今では山口県の特産品としても育っています。

今年の収穫は8月10日から。JAを窓口に関内各地への出荷も決まっています。爽やかな香りが、間もなく食卓に上ることでしょう。



放し飼いをしているわたり連長門ユズキチの木に付いた害虫を食へくれるなどして長門ユズキチの栽培に「役買」している(右下)地区内百円朝市ではある長門ユズキチの看板(左上)剪定をする中嶋さん(左下)



放し飼いをしているわたり連長門ユズキチの木に付いた害虫を食へくれるなどして長門ユズキチの栽培に「役買」している(右下)地区内百円朝市ではある長門ユズキチの看板(左上)剪定をする中嶋さん(左下)

そうした努力で「長門ユズキチ」の輪は大きく広がり、田万川町や新たに栽培に取り組んでいる豊北町とともに産地連絡協議会を設置して、産地間の協力体制も整ってききました。また地元企業や山口県菓子工業組

「長門ユズキチ」は、樹があまり高くならず実も小さいため、高齢者でも楽に収穫でき、大きくなった実から順にもいでいける。しかも病害虫にも強い。大敵は、葉を食べて樹を丸坊主にする鹿。高さ1.8mの防除柵を飛び越えてくる鹿もいるという。



なし 梨 nashi

バラ科。原産は中国。日本なし、西洋なし、中国なしの3種類。日本なしは青なしと赤なしに分けられる。
【選び方】果皮に張りがあり、手に取るはずっしり重く形がよいもの。青なしは果皮が薄く黄味を帯びたものが食べ頃。赤なしは果皮の赤みがきつすぎないものを。青みが残っているものは未熟。

乾いたカラダを、たっぷり水分で
クールダウン。

【主な産地】：秋芳町・豊北町・豊田町
阿東町・徳山市など

食感とみずみずしさが魅力の「なし」は、県内で栽培されている落葉果樹の中でも主力品目。明治時代、秋芳町で最初に栽培されたのが始まりです。秋芳町にある樹齢90年を越す県内の最古木は今も現役です。8月中旬から赤なし「幸水」の収穫が始まり、下旬には青なしの「二十世紀」、その後、「豊水」や「新高」が10月末頃まで出回ります。



【栄養&効能】

果実の80%以上は水分で、エネルギー源となる果糖を多く含むので、暑さで食欲がなく、水分補給が必要なときに最適な果物。水分の多さに加え、カラダの塩分を対外に出す働きをする「カリウム」、疲労回復に効果のある「アスパラギン酸」、アルコールの排泄を促す「タンニン」も見逃せない。独特な果肉のざらざらした歯触りは「石細胞」というもので、腸を刺激して便通を促す。また「消化酵素」を含むので、その効果を利用して、肉と組み合わせた調理も知られる。

「目からうろこ」な
ママ知識

■なしの保存法は？

果皮に傷をつけないことがポイント。ビニール袋に入れて水分の蒸発を防ぎながら、できるだけ涼しい場所におきましよう。
洋なしや中国なしの場合、よくジャムやシロップ煮にすることがありますが、日本なしは生食のみずみずしさを楽しみたいですね。でもどうしても、いただきものはなどでたくさんあって困る...という時はジャムや果実酒などにしてみてはいかがでしょう？

ジャムの作り方
ジャムにする場合は、できるだけ熟れている方が適しています。
材料●梨 500g に対して砂糖 150g、レモン汁 0.5〜1個分、白ワイン少々(香り付け)
作り方●皮と芯を取って細かく刻んだなしと砂糖分量の1/3を鍋に入れて火にかけて、煮立ったら残りの砂糖1/2を入れて煮詰める。水分が減ってよく煮詰まってきたら残りの砂糖とレモン汁、白ワインを加える。好みの固さまで煮詰めた後、殺菌した瓶に移してできあがり。焦がさないように混ぜながら煮詰めることがポイント！
▲なし酒の作り方
材料●梨 500g に対して氷砂糖 100〜150g、ホワイトリカー1リットル
作り方●よく水洗いして水気をふき取ったなしを4等分し、芯を取る。殺菌した保存瓶になしと氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎ、冷暗所で保存。日々1ヶ月ほどたったら実を取り除いて濾し、別の瓶に移して保存。2〜3ヶ月後から飲み頃。氷砂糖の代わりにちみつ(の場合、カップ1/2でもOK。

★「なしの皮」で
弱った胃腸を助けましょう！

なしに含まれる「タンニン」は、実は皮にもたっぷり含まれています。胃腸がちよっと弱っている人や二日酔いの人にオススメ。
なし1個分の皮、砂糖2〜3杯、水カップ2杯を鍋に入れ、焦げない様に気をつけながらコトコト煮ます。(20〜30分) 汁だけを取って、できあがり。



甘い香りが漂うような、なしのほ場

