

Yukoubon

柚香&とくしまの香酸柑橘の本 [柚香本]



徳島クワトロシラス
Yuzu, Sudachi, Yukou, Awasuzuka

Yukoubon

幻の果実を楽しむ

ゆこう

柚香の誘惑。

果汁のなかに驚きのパワー

研究データで知る
「柚香のチカラ」

Column

柚香と特許のおはなし

横石知二さん Interview

柚香 × SDGs



幻の果実を楽しむ
柚香の誘惑。



TQC

Yuzu, Sudachi, Yukou, Awasuzuka

国立大学法人 徳島大学大学院
医歯薬学研究部 代謝栄養学分野

柚香の誘惑。

柚香をめぐる冒険

「幻の果実」柚香(ゆこう)をご存知ですか？



04 食を楽しむ

食のプロたちが語る柚香の魅力

徳島・上勝 | 創作料理 カフェ・ポールスター
東京・銀座 | 日本料理 銀座百楽
京都・西陣 | 和菓子 葉匠宗禪

12 旅を楽しむ

柚香の生産者に会いに行く | 山部倍生さん
世界市場を開拓する地域のパイオニア | 阪東高英さん
柚香のクラフトビールで地域創生 | 田中達也さん

24 知を楽しむ

リエ先生のワンポイントゆこう講座
美容 | 果汁のなかに驚きのパワー
健康 | 研究データで知る「柚香のチカラ」
柚香と特許のおはなし | ファンが語る柚香の魅力

横石知二さんインタビュー
柚香×SDGs in 上勝町
「葉っぱの次は、柚香」

柚香をめぐる対談
株式会社いどり 横石知二社長
徳島大学大学院 堀理恵講師

38 創を楽しむ

柚香が香る郷土料理
柚香シフォンケーキ
柚香ベースの自然香水
柚香果汁入り手作り石けん

49 徳島クワトロシトラス

50 ゆず

日本一香り高い木頭柚子で
未来へのタネをまく
藤田恭嗣さん

わが子に伝えたい食づくりで
「地域のひとを元気にしたい」
榎野瑞恵さん

54 すだち

廃棄されていたスダチの果皮を
高機能のサプリメント原料へ
敷島康普さん

58 阿波すず香

皮も果実も、まるごと食べられる！
まったく新しい香酸柑橘が誕生
大仲保さん 香織さん

【特別イベントReport】

阿波すず香の魅力と可能性
「日本橋ゆかり」三代目店主 野永喜三夫さん
野菜ジャーナリスト 篠原久仁子さん

65 かわいい！徳島クワトロシトラスにキャラクター誕生 WEBサイト案内 | ショッピング案内



徳島クワトロシトラス
Yuzu, Sudachi, Yuhou, Awabosuzuka

徳島県にはゆず、すだち、ゆこう、阿波すず香と、さまざまな香酸柑橘があり、日本有数の生産量を誇ります。「徳島クワトロシトラス」は、高齢化や過疎化、農業の衰退などの社会的問題の解決に取り組み、こうした香酸柑橘類の新しい可能性を探求し、改めてその価値を追求するプロジェクトです。付加価値のついた香酸柑橘類の普及、事業化を介して農家を元気に、社会を元気に、人を元気にすることを目指します。



Tokushima

霊峰 剣山をのぞみ、
清流 吉野川の豊かな水源に恵まれた
四国徳島は食材の宝庫。
柑橘王国 徳島にはユズやスタチのほかにも
多彩な香酸柑橘があります。

「幻の果実」と呼ばれるユコウも、そのひとつ。

生産農家の減少により、
1年間の収穫量がユズの100分の1ほどしかない、この貴重な柑橘は
ほどよい酸味と繊細な風味から、
京都の料亭では欠かせない存在であり、
近年はヨーロッパのシェフたちにも愛されている食材です。
果汁にフラボノイドを多く含み
腸内環境を整えて美容と健康に役立つことから、
2018年には徳島大学大学院医歯薬学研究部が
有効成分を突き止め、特許を出願しています。

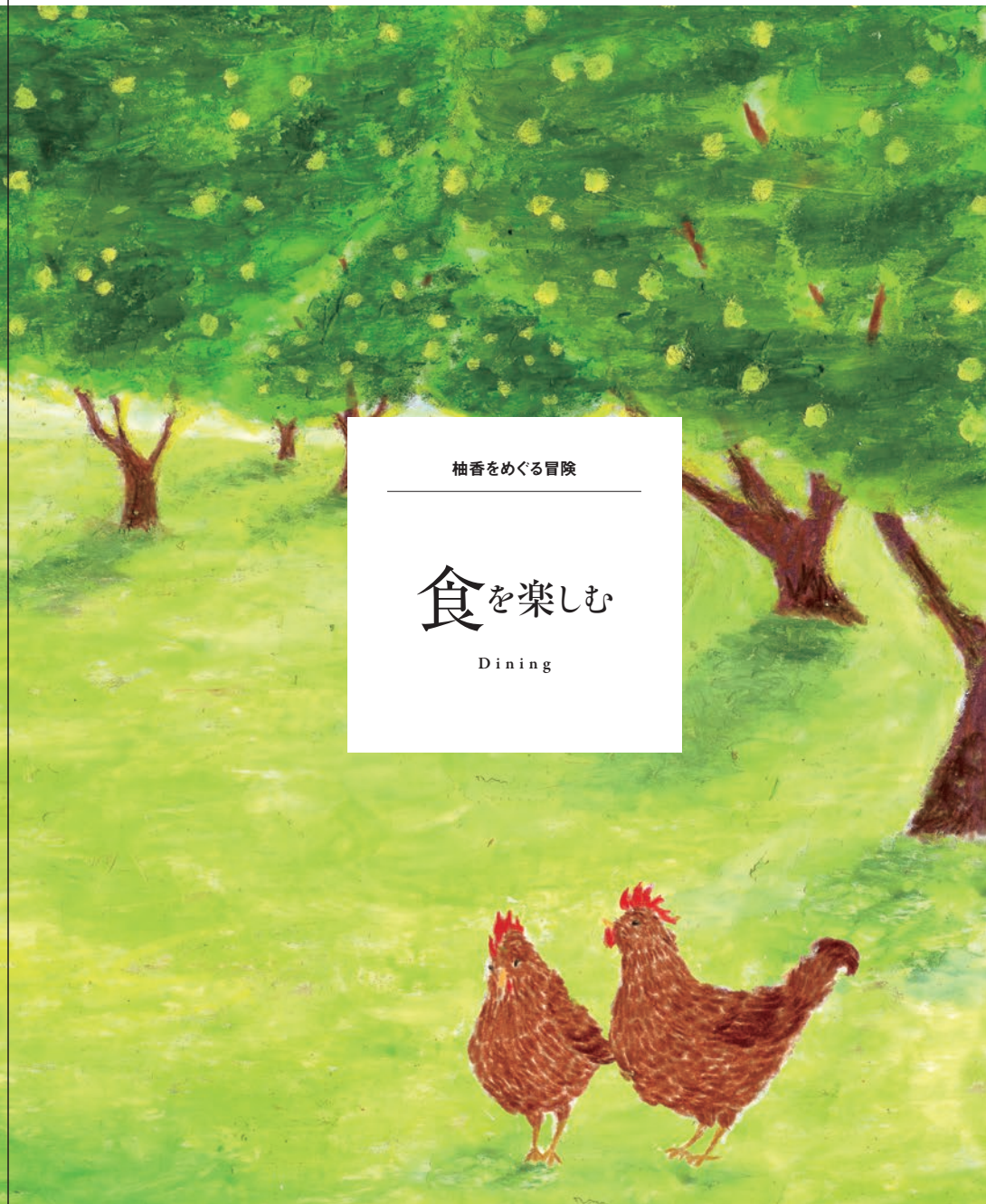
驚きのパワーを秘めたスーパーフードとして、
知る人ぞ知る存在のユコウ。

この本では、地元で愛されてきたユコウの魅力を
15名の方々に語っていただきました。
料理のプロ、生産者、事業家、研究者、社会起業家など、
それぞれの立場からユコウという柑橘を追ってみると、
まちの未来をデザインするという課題に向き合うことにもなりました。

腐りにくい、不思議な果実 ユコウ。
どうぞ一緒に、柚香の旅へかけましょう。

誘惑。柚香の

Prologue



柚香をめぐる冒険

食を楽しむ

Dining



創作料理

ゆこう
柚香の柔らかな酸味は、
どんな料理にもあう



カフェを経営する東輝実さん、松本卓也さんご夫妻。「上勝を五感で感じてもらえるカフェ」をコンセプトに2013年にカフェをオープンさせた。



素材の味を
いかす名脇役

ユコウの里、上勝町に生まれ、地元食材にこだわったカフェを運営しているのが、『カフェ・ポールのスター』オーナーの東輝実さん。大自然のなかに溶け込む洒落な店舗では、ユコウのタルトケーキやユコウ蜂蜜ソーダなど上勝町の特産品であるユコウの味を存分に楽しめるメニューを提供している。

「ユコウはどんな料理にでも使いやすい点が一番ですね。三杯酢やドレッシング、デザートなど、何かにつけて、ユコウを使っています」と、東さんは話す。スタチやユズほど個性が強くない分、「使い勝手がいい」と手放せないのだとか。

写真のお料理は、ユコウ酢の酢飯で作る「かきませ手まり寿司」の

お弁当」。徳島の郷土料理「かきませ」（ちらし寿司）を「若い人にも気に入ってもらえるように、丸く可愛らしい手まりにしました。副菜は鶏の唐揚げ、上勝ナスビの揚げ浸し、ユコウ三杯酢を使ったズイキ（里芋の茎）の酢の物と、栄養も彩りも満点だ。「酸味がほしい時には、お酢やレモンではなく、ユコウを使います。素材の味を邪魔しないんです」。東さんは、秋にユコウの実を搾った果汁を冷蔵庫で保管し、一年中使っている。

polestar

カフェ・ポールスター

徳島県勝浦郡上勝町大字福原字平間32-1

tel.0885-46-0338

営業時間 / 10:00-19:00

定休日 / 木曜・毎月最終金曜

テーブル22席・カウンター2席（全席禁煙）

駐車場12台

http://cafepolestar.com



日本料理

繊細な日本料理のパートナー

魅力は「酸味の柔らかさ」

東京
銀座



オーナーの廣田福也さんは京都で修業し、徳島で開業後、11年前に銀座で店をオープン。「料理人としては、おそらく誰よりもユコウを料理に活用していると思います」と自認するほど、ユコウ活用の達人だ。



ゆじょう 柚香の「自家製ポン酢」はプロの味

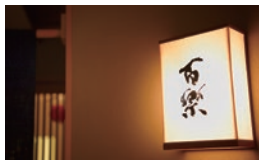
ブランドシヨップが建ち並ぶ華やかな銀座の並木通り。その一角にたたずむビルの地下には、政財界の方々や有名なプロスポーツ選手が訪れる日本料理店がある。朝獲れの新鮮な魚や野菜を、洗練されたプロの技術でさばき人気を呼んでいる日本料理店「銀座 百楽」だ。オーナーの廣田福也さんは徳島県阿南市出身。ユコウがもつ料理素材としての面白さや可能性に着目し活用してきた。

「ユコウがもつ一番の魅力は、酸味の柔らかさです。繊細な日本料理には素材の風味を邪魔しないユコウの酸味がぴったりなんです。」
菊の花びらを散らした華やかな器には、小鉢がわりにした、ユコウ釜（写真）が並ぶ。なかには、

イタヤ貝とおかひじきのなます、落ち鮎の甘露煮、タコの甘露煮。後ろの源平焼き、金目鯛とワニのお造りとともに、ユコウが効果的に使われている。

「うちの料理には、さまざまな場面でユコウが活躍しています。たとえば甘露煮の仕上げにユコウのお酢をつかうとさっぱりとして香りもいんですよ。」

廣田さんによると、家庭でユコウを活用する場合は「自家製ポン酢を作るといいですよ」とのこと。「酒と醤油とユコウ果汁を1対1対1の割合で配合します。昆布は醤油のなかにつけておいて、そのうえに鰹節を足せば美味しいです。」翌日から使え、市販品とは違う、まろやかな風味が楽しめるという。



銀座 百楽

東京都中央区銀座6丁目7-18 デイム銀座B1F

tel.03-3289-5060

営業時間 / 11:30-13:30 (ラストオーダー13:30)、

17:30- ※要予約 定休日 / 日曜

<http://hyakuraku.jp/>



山本宗禅さんは2000年に自身のブランド「菓匠 宗禅」を創業。絶品のあられはもちろん、あられのカリカリとした食感と共に楽しめるカレーやオムライスを開発し本店の茶房でいただけるようになっている。



京都
西陣



和菓子

凍りわらび餅で味わう

ゆこう
柚香のフルーツ感

果皮の食感も楽しめる逸品

機織りの街・西陣の風情豊かな町家に本店を構える「菓匠 宗禅」。

店主の山本宗禅さんは、老舗おかし屋の4代目で、日本最高峰の上技物あられを作る匠。若い世代にも和菓子をもっと浸透させようと、独創的でモダンかつ斬新な菓子を生み出している。

人づてに徳島のユコウと出会った山本さんは、「みかんに近いフルーツ感がお菓子に合うな」と直感。ユコウ味の「凍りわらび餅」を創ってくれた。

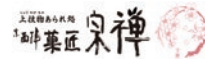
「凍りわらび餅」は、山本さんが3年がかりで開発した新しい技術をつかう。山本さんのお店で販

売されている抹茶味やきな粉味は、わらび餅で初めて冷凍に成功した逸品だ。凍ったまま食べると

アイスのようなシャーベット状半溶けになると中はシャッキリ外はもちもちに。すべて溶けると冷んやりもちもちという、3つの食感が楽しめる。

ユコウで作った凍りわらび餅は、半分透明なお餅の中に、ユコウの香りと酸味が何とも上品に漂い、細かく刻まれた皮のプチっとした食感も楽しい驚きの美味しさ。新しいユコウの味を体験できる。

「優しい味やねな、ユコウは」。山本さんは、ユコウの栄養成分にも熱く注目して、新たな創作に取り掛かっている。



上技物あられ処 京西陣 菓匠 宗禅 京都本店

京都市上京区寺之内浄福寺東角

tel.075-417-6670

営業時間 / 10:00-18:00、茶房10:30-17:00(ラストオーダー16:30)

定休日 / 月曜・火曜(祝日除く)

<https://souzen.co.jp>





柚香をめぐる冒険

旅を楽しむ

Journey



柚香を育てる

ゆこう

柑橘農家
山部倍生さん

清らかな水に恵まれた静かな山あいではユズ、ユコウを育てる山部さん夫妻。木の根元に撒かれた肥料は、搾汁後の柑橘の皮をモミガラと混ぜ合わせ、1年かけて完熟させた堆肥。持続可能な栽培のために工夫が凝らされている。

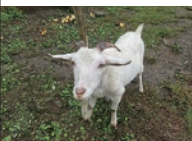


里山の畑で育つ

ユコウの生産で全国トップシテの上勝町。ユコウ栽培農家であり、J.A.東とくしま上勝支所の香酸柑橘部会長も務めている山部倍生さんを訪ねた。



左/10月下旬から11月にかけて収穫したら果汁を絞り瓶詰めにして保存する。中央・右/無核のユコウを栽培し生果としての出荷を準備している。



山部さんの柑橘畑で暮らすヤギ

知る人ぞ知る「幻の柑橘」をヒットさせたい

上勝町にユコウが根付いてから少なくとも140年以上の年月が経過していると言われている。

現在70歳の山部さんは、「私が小さい頃から家にユコウの木があった」と幼い頃を振り返る。昭和56年の大寒波で生産量が激減したユコウではあるが、上勝町の家庭には今もユコウの木が植えられている。その果汁は1升瓶で保存され1年じゅう日々の食卓を彩っている。

「ユコウはユズなどと違って棘がなく収穫しやすいし、傾斜地や水田の転作地など比較的適地を選ばない作りやすい果樹です。果汁も多く、酸味と糖のバランスもいい。」

今後は知る人ぞ知る存在であるユコウを、いかに広く普及させるかが課題という。

「徳島大学の堤先生を中心に、ユコウを栄養学的な見地から研究していただき、その機能性などが



世界約20カ国で販路開拓 ヨーロッパのシェフたちを 魅了する味

株式会社 阪東食品 代表取締役

阪東高英さん

ばんどう・たかひで／1968年生まれ、徳島県上勝町出身。大学卒業後、精密機器の営業、ドイツ輸入車のディーラーを経て2007年に阪東食品入社。生産と加工分野で徳島初の有機JAS認定を受けたユズ、ユコウ、スタチ、阿波晩茶を製造加工販売している。敷地内には搾汁したあとの皮などを堆肥化する設備もあり、土づくり→栽培→収穫→加工→堆肥化と循環の輪が一貫しているものづくりをしている。

明らかになりました。このことを全面に出して情報発信し、ユコウの知名度を飛躍的に高めていきたい」と期待を寄せている。

次の世代に栽培を継いでいくためには、ユコウの販売価格の向上が欠かせない。

「ユコウの価値が再評価され販売価格が向上し、栽培農家の所得が相当向上しないことにはユコウの栽培は途絶えてしまうでしょう」と危機感強い。

ユコウの生果は地元以外で出回ることがほとんどなく、主に搾汁されたものが流通することから、本来の姿を知っている人が少ない。そのため「幻の果実」と呼ぶ人もいる。山部さんは4年ほど前から無核（タネなし）のユコウ栽培にも取り組んでいる。今は搾汁されて販売されることの多いユコウだが、香気や味は生果で絞ったばかりの果汁が最高級。今後は無核のきれいな実を作り、生果としても売っていきたくないと準備を始めている。

JA東とくしま 上勝支所 桂洋志さんの話

「JA東とくしま上勝支所では毎年10月下旬から11月上旬にかけて農家の方々に出荷していただき、味付けポン酢などユコウの商品を作っています。ただ、ユコウは豊作の年と不作の年の収穫量の差が激しい果樹で、平成29年は平年の4分の1しか収穫できませんでした。生産者の高齢化も進んでいますが、魅力ある農産物でありファンも多いので応援していきたいです。」



「一番人気はポン酢」と桂さん

「商品のお問い合わせ」
JA東とくしま上勝支所
徳島県勝浦郡上勝町大字正木中津87
tel.0885-45-0055 fax.0885-45-0777



押し寿司や、かき混ぜ寿司（ちらし寿司）にユコウは欠かせない。

海外進出を成功させた 地域のパイオニア

上勝町の澄んだ水や空気のもとで大切に育てられた有機栽培のユコウ、ユズ、スタチ。化学肥料不使用栽培のユコウ、ユズ、スタチを国内だけでなくフランスやドイツなど約20か国に出荷しているのは、阪東農園のオーナー、阪東高英さんだ。

阪東さんは、2014年、生産農家として徳島県で初めてユズやユコウの海外輸出を成功させた地域のパイオニア。現在も上勝町から世界に向けて、上質な香酸柑橘類を提供している。

「取引がある主な国は、フランス、ドイツ、スペイン、シンガポール、オーストラリア、アメリカ、香港、中国などです。当初は国内向けに品質の良さを知ってもらったためのブランディングと考えると海外への取引を始めたが、今は収益アップのための大事な販路になっ

ています」。

現在、海外への出荷高は阪東農園全体の3割を占めているという。

海外での柚香の評判は上々

阪東さんの農園では、土づくり、栽培方法に検討を重ね、JAS法に基づく有機認証を受けている。残留農薬など農産品に対するヨーロッパの厳しい基準はクリアしたものの、販路開拓でいちばん苦労したのは、取引先とのマッチング。1年以上の歳月がかかった。「果汁をいちばん美味しく保てるようにビン詰めして出荷すること、冷蔵して流通させてくれること。この2点にこだわった結果、こだわりを理解してくれる現地のパートナーを探するのに時間が必要でした」と阪東さんは振り返る。ただ、いったん市場に出回るやフランス人のシェフからは「お菓子にとってもマッチする」と、ユコウの評判は上々だ。フランスでは、ユズの

次に売れている。

「フランス在住のシェフによると、微妙な酸味をつけたいときにユコウが活躍するそうです。控えめな酸味が玄人ウケしているようです」。

HALALの認定を取得して 営業活動を行う

精密機器やドイツ車のディーラーで営業をしていた阪東さんが、両親の農園を継いでから11年。取引件数を大幅に増やし、売上げは3倍〜3.5倍に大きく伸びた。現在はさらに海外への販路拡大を目指し、中東向けにHALAL（ハラール）※の認定を取得して営業活動を行っている。

1年間で6〜13回ほど海外の展示会等に出展し、徳島の良質な香酸柑橘を世界に向けて紹介している。

※HALAL（ハラール）：イスラム法上で食べることが許されている食材や料理を指す



6



5

4



株式会社 阪東食品

徳島県勝浦郡上勝町大字生実字上野63-1
tel.0885-46-0822
<http://bando-farm.com/>

1.パリのフォーシーズンズホテル厨房内で撮影。黄色のケーキにはユコウ果汁が使われている 2.ドイツの都市ケルンで、お客様と 3.スペインの展示会 4.パリの展示会で、お客様と 5.ドバイの展示会。近年はドバイでの販路開拓を積極的に行っている 6.おつきあいのあるパリのレストランの一品。徳島の柑橘類を上手に使ってけている。



3



2



1

柚香のクラフトビールで
地域の魅力を伝えたい



RISE & WIN Brewing Co.

田中達也さん

柚香の地ビールに込めた想い

ユコウの産地である徳島県上勝町は「2020年までに町のゴミをゼロにする」というゼロ・ウェイスト宣言※を、日本で初めておこなった町。住民は家庭のゴミを自ら13品目45種類に分別し、リサイクル率は81%に達している。

上勝町で地ビール工房「ライズ & ウィン ブリューイングカンパニー」を運営している田中達也さんは、ゼロ・ウェイストの活動に魅力を感じ、世界中に発信したく

て上勝町に関わるようになった。

ただ、田中さんの本業は、ビール製造とはまったく異なる種の衛生総合コンサルタント。なぜ「ビール工房」を始めようと思ったのだろうか？

地域経済を活性化するために必要なものは何か、と考えた

「きっかけは上勝町から地域活性化の相談を受けたことです。そこで最初は『上勝百貨店』という食品や日用品を量り売りの店を始めました。しかし、過疎化が課題である上勝町にとって、もっと大事なことは『外から人を呼んで来ること』だった。人を惹きつけ、地域経済を活性化するためには『楽しさ、美しさ、おいしさ、驚き』といったエンタテイメント性が不可欠です。そこで、当時話題になっていたクラフトビールを自分たちで作れば面白いよねとなり、それを量り売りにしてゼロ・ウェイスト

活動も発信することにしました。

柚香は上勝町を象徴する柑橘

田中さんは、クラフトビールが人気の街アメリカのポートランドへ視察に訪れ、オレンジビールで香り付けされた地ビールの美味しさに感動。これを上勝のユコウのビール（果皮）でできないかと検討した。

「上勝の人は暮らしのなかでユコウを当たり前のように使っています。ユコウは上勝を象徴する柑橘なんです。ただ、上勝でもユコウの皮はふつう捨てられています。我々にすれば皮にこそ香りの成分が含まれており、果皮は宝もの。そこでユコウの果皮を使ってクラフトビールを作ればおもしろいかなと考えたのです」。

そして出来上がったのが「ルーヴェンホワイト」というユコウの皮で香り付けされたとてもフルー

たなかたつや／1969年生まれ、徳島市出身。食品衛生管理業務を行う株式会社スベック(本社・徳島市川内町)代表取締役社長。2011年、上勝町から地域活性化の相談を受け、翌年に一般社団法人・地職住推進機構を設立。2013年、量り売り主体の上勝百貨店を開店。2015年、同店を地ビール工房RISE & WIN Brewing Co.に改変。東京・東麻布にも出店し、OEMも行っている。

※ゼロ・ウェイスト活動…ゼロ・ウェイストとは無駄・ゴミ・浪費をなくすという意味。上勝町は2020年までに町内から出る焼却・埋立ごみをゼロにすることを目指している。ゼロ・ウェイストは最先端の環境政策として海外に報道され、近年は世界各地から研修や視察の人が訪れるようになっている。



RISE & WIN Brewing Co.
BBQ & General Store

徳島県勝浦郡上勝町大字正木字平間 237-2
tel.0885-45-0688
定休日/月・火曜

RISE & WIN Brewing Co.
KAMIKATZ TAPROOM

東京都港区東麻布1丁目4-2
THE WORKERS & CO 1F
tel.03-6441-3800
定休日/不定休

<http://www.kamikatz.jp>
<https://kamikatz.stores.jp/>
(オンラインショップ)



上/ユコウの皮を使ったルーヴェンホワイ
ト、果汁を使ったモーニング・サマー、ユコ
ウと藍をブレンドしたゴーイング・ポスタルな
ど、わくわくするクラフトビールが提供され
ている。

左/新しいゴミステーションの完成予想図
右/東麻布の店舗には外国人客も多い



ゆこう 柚香のビールで革命を起こし、 ごみゼロの上勝を世界へ発信

中さんは上勝の新しいゴミステーションの建設にも関わっている。構想7年。ゴミステーション、ラボラトリー、体験型宿泊、ビジネススクール機能も備えた、世界に前例のない画期的な拠点は、2019年秋に完成予定だ。

醸造量が増え、ネットショップを含めた売り上げも創業時の4倍ほどに伸びてきた。「もう一つ醸造所を上勝に建設し、量産体制が整ってきました。東京の東麻布にも新店舗を出したほか、現在は東京・日比谷ミッドタウンにあるレクサスのカフェで出される、オリジナルビールも作っています」。

売り上げは創業時の4倍に
シャンデリアは使用済みのガラス瓶で作られている。ごみゼロの理念を建物でも体现しているのだ。



地域経済を活性化するためには 『楽しさ、美しさ、おいしさ、驚き』が必要

町外からもお客さんがやってくる
「いま、うちのお客さんの大半はゼロ・ウェイストを知らずに来ます。ここに来て初めてこんな取り組みがあるその後から知る。ゼロ・ウェイストに関係なく、自ら進んでここに、それも繰り返し来て貰える魅力がある。そのことが、すごく大事です」。

「ライズ&ウィン」は、店舗のデザインも非常に魅力的だ。町のゴミ集積所にあつた建具や家具、廃材などを再々利用して建てられており、例えば建物の窓枠は使われなくなった古民家の廃材、室内の

柚香をめぐる冒険

知を楽しむ

Research



ゆこう 柚香

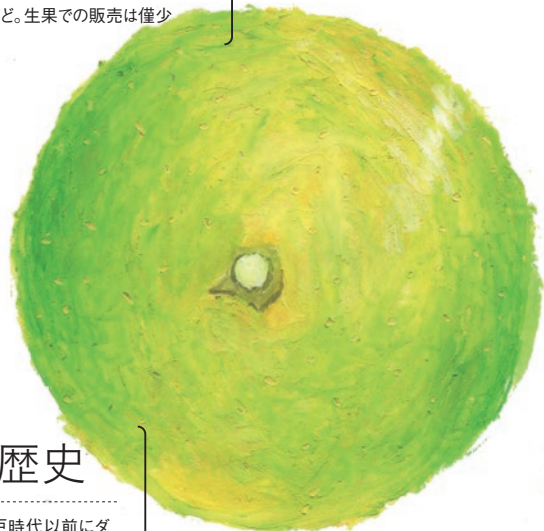
Yukou



ユコウは、ユズとダイダイの自然交配種と推定されている。徳島県の山間部のみで栽培されており、生産量も少なく、八百屋やスーパーに並ぶこともほとんどないため、「幻の果実」と表現されることもある。地元では古くから「香りユズ、酸味スダチ、味ユコウ」といわれ、そのまろやかさ、糖度の高さからし酢やポン酢などに使われたり、土にうめて春先まで保存して酸味がぬけたころにみかんに代わるおやつとして子どもたちに親しまれていた。腐りにくいこと、果樹にはとげがなく、収穫しやすいことも特徴。

利用方法

果実の搾汁によるポン酢などへの加工利用がほとんど。生果での販売は僅少



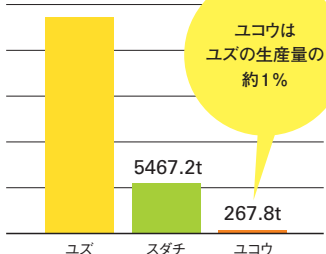
歴史

江戸時代以前にダイダイとユズが自然交配し日本で誕生したものと推定

機能性

腸内細菌バランスの是正、口臭物質の減少、歯周病菌の減少、抗糖尿病作用など。抗腫瘍効果も研究中

23671.2t



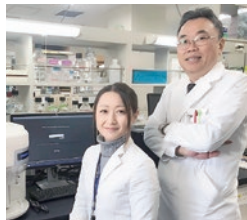
ユコウはユズの生産量の約1%

ユズ、スダチ、ユコウ 年間生産量の比較 (農林水産省 平成27年産特産果樹生産動態等調査)

成分

美容&健康成分 ポリフェノール(フラボノイド)、クエン酸、ペクチン、食物繊維、ヘスペリジンなど

2018年 徳島大学の研究チームがユコウの抗菌性・整腸または静菌作用についての特許を出願(徳島県より国際特許出願)



ユコウ研究により特許を出願した徳島大学大学院医歯薬学研究所代謝栄養学分野の研究チーム 阪上浩教授 堀理恵講師

リエ先生の

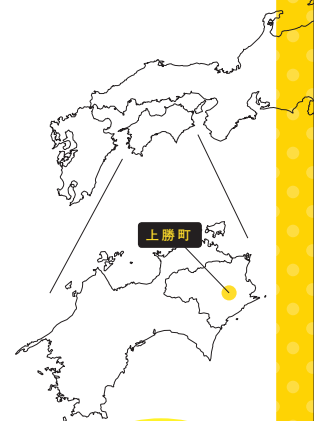
ワンポイントゆこう講座

ここが知りたい! ユコウ果汁がオススメな理由

ユコウは美味しいだけではなくありません。2018年には徳島大学の研究チームがユコウ果汁について有効成分を突き止め、特許を出願しています。美容や健康にプラスの効果をもたらすユコウ。ほかの香酸柑橘とは決定的に違うユコウの魅力、研究者がわかりやすく教えてくださいました。

産地

徳島県の山間地である上勝町が全生産量の大半を占めている



収穫期

例年10月下旬から11月

収穫量

1年間の収穫量・出荷量は100トン~500トン程度。表年と裏年では収穫量に大差がある

ユコウ果汁をたっぷり飲むと、キレイになって、そして健康的になる、ということが、実験で明らかにされました

徳島大学大学院医歯薬学研究所 講師
堀理恵先生

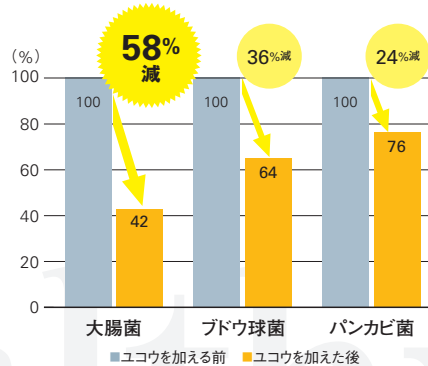
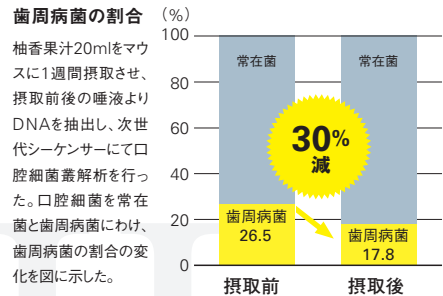
1978年神戸市生まれ。徳島県勝浦町出身の母親、祖父母の影響で徳島県香酸柑橘類の大ファン。徳島大学大学院栄養学専攻卒業後、カリフォルニア大学サンディエゴ校研究員、武庫川女子大学生生活環境学科を経て2009年より徳島大学大学院医歯薬学研究所で研究活動を行っている。専門は臨床栄養学、代謝学。2017年徳島県科学技術大賞受賞。



研究データで知る ゆこう 柚香のチカラ

歯周病菌が減少!ユコウ果汁が、
お口のなかのバイ菌をお掃除する

大腸菌、ブドウ球菌、食パンの
カビに対して抗菌力を発揮!



暮らしに役立つユコウのパワー!

天然の
食品保存料

口腔ケア商品

抗菌性を利用した
除菌スプレー

天然の食品保存料、
介護用口腔ケア商品、
人に優しい除菌スプレーなどの開発
が期待されています

ユコウ果汁は、腸
のなか、お口のなかを、
キレイにすっきりしてくれる!

「動物実験の結果では、脂肪の多い食事で乱れた腸内細菌が是正されたり、お口の匂いの元になる物質が減少したり、歯周病菌の減少も見られたことから、徳島大学の研究チームがユコウの抗菌性・整腸または静菌作用についての特許を出願(徳島県より国際特許出願しています) (提先生)。

ユコウの果汁の抗菌性、静菌性は、天然の食品保存料として活用が期待されており、ガンなどに対する抗腫瘍効果、抗糖尿病作用なども研究されています。

抗菌性、静菌性に注目!

07

ヘスペリジン

毛細血管の強化や血流改善効果、高脂血症予防効果が認められている成分

01

ポリフェノール
(フラボノイド)

免疫力を整える、アンチエイジング、ストレス緩和、血液をサラサラにする、抗酸化作用など、さまざまな効果が認められている

06

カリウム

脳卒中の予防や骨密度の増加につながり血圧を下げる働きもする

果汁のなかに 驚きのパワー

ユコウ7つのチカラ

02

クエン酸

疲労回復に効果があり、カルシウム、鉄、亜鉛など日本人に不足しがちなミネラルの吸収を助ける働きをする

05

ビタミンC

お肌や粘膜の健康維持に役立つ、体の細胞と細胞のあいだを結ぶコラーゲンというタンパク質をつくるのに不可欠の成分

04

食物繊維

便秘予防など健康維持に役立つ、カラダに不可欠な栄養素として重要視されている

03

ペクチン

小腸の柔毛を伸ばす働きがあり、栄養の吸収を助ける働きをする

ゆこう
柚香は果汁にたっぷり
美容、健康にいい成分が
入っている

一般的に美容や健康にいいと言われていた柑橘類ですが、リモネンやポリフェノールなど、有効な成分は果皮に含まれていることが多いもの。ただ、柑橘類の皮つなかなかに手軽には食べられませんが、

ところがユコウは果汁のほうに美容や健康にいいとされている成分がたっぷり入っています。これは、ほかの香酸柑橘類とは決定的に違うユコウの特徴。例えば、老化や肥満などへの効果で注目されているフラボノイド類は、ほかの柑橘類では果皮のみに含まれているのに対し、ユコウは果汁の中にフラボノイドを多く含んでいることも、研究で明らかになりました。

ゆこう
柚香と特許のおはなし

Text : Rie Tsutsumi

「おばあちゃんの味」を守りたい

幼い頃、母の実家である勝浦に帰る楽しみは、大好きな祖父母に会えること、勝浦川で遊ぶこと、そして祖母や伯母の作ってくれるお料理の美味しさだった。なかでもわたしは鮎やぼうぜの姿寿司、ちらし寿司の味が大好きで、「おばあちゃんの秘密の味」だと思っていた。その幻の味の秘密が「ユコウ」であったことは、それから何年も経ち、研究者として徳島で働きはじめてから知った。同時にそのユコウの生産者も生産量も激減していることも。

香酸柑橘類では珍しい特長。
ユコウは「果汁」に
高い機能成分がある

「ユコウの付加価値を見出すことでユコウの味を守りたい」。それがこのプロジェクトのはじまりだった。

ユコウには「秋に収穫しても春まで腐らない」「木の根元においておく

害虫から木を守るができる」などの民間伝承があった。実際にデスクの上においても、春を過ぎて夏になってもカビが生えない。

有効成分を同定するとともに、民間伝承を具現化した機能性を明確にしたい。古い書物をめくっていくと、ユコウ果汁はほかの香酸柑橘類よりも糖度が高く、多くのアミノ酸を含有することがわかった。また多くの柑橘類では抗老化や抗肥満などで注目されるフラボノイド類が果皮のみに含まれているのに対し、ユコウだけが果汁中にフラボノイドを多く含有することも最近の研究で示されている。未知の機能成分も複数見出されており、その生理作用を現在解明中だ。

体を消化管からきれいに
してくれるユコウ果汁

動物実験では、マウスにユコウ果汁を1週間連続で摂取させて腸内細菌叢を見ると抗肥満作用を有するというAkkermansia属が出現し、高脂肪食

によって乱れる腸内細菌叢の是正化が認められた。

また、口臭成分である揮発性硫化化合物の減少や、歯周病菌の減少も示唆された。現在、徳島大学がユコウの抗菌性・整腸または静菌作用についての特許を出願、徳島県も国際特許出願を行っている。

抗菌性・静菌性を有することで体を消化管からきれいにしてくれる、ユコウ。「ユコウ果汁をたっぷり飲んでキレイに、健康に」はどうやら本当のよみだ。

徳島の香酸柑橘類の魅力

わたしにユコウの味を教えてくださいました。祖母は今年97歳になったがまだまだ健康で、よく笑い、よく食べる。ユコウを始め徳島の香酸柑橘類の魅力が広く伝われば、町の活性化につながり、その効果が地域経済にも波及する。そうならば現在、世界が重要視するSDGs(持続可能な開発目標)も自然と達成できるのではないかと。プロジェクトの今後の展開を私自身も楽しみにしている。

ファンが語る
ゆこう
柚香の魅力

上勝町に移住してきた3人の柚香ファンが、柚香の魅力と楽しみ方をガイドしてくれました

ユコウ果汁はお菓子でも料理でも楽しめる



写真はタイ風サラダです。本場ではマナオというタイのライムを使いますが、ユコウの果汁を使うとまるやかな酸味が楽しめるんですよ。使っている野菜はすべて上勝町で採れたもの。地産地消の新鮮な素材とユコウの組み合わせです。ユコウの果汁はフランス菓子に使っても好評でした。「酢」ではなく「果汁」としてのニーズもあると思います。抗酸化作用が高いなど機能性も立証されてきたので本番はこれからのかな、とも思っています。

KINOFマネジメント
ゆこうプロジェクト

杉山久実さん



Profile

パティシエの夫と25年間フランス菓子店を経営。現在はお菓子以外の商品開発も手がけている。安心して美味しく自分自身が納得したものを紹介していきたいと活動領域を拡大中。

モンベルのイベント「フレンドフェア大阪」でユコウ200キロ完売



昨秋、アウトドア用品のブランド「モンベル」が主催する大阪のイベントでユコウの搾汁体験をしたところ、持参した柚香200キロが期間中に完売。会場がユコウの香りに包まれて素晴らしい時間を過ごしました。

ユコウはローカルフルーツとして計り知れないほどの魅力と可能性を持った上勝町の資源です。これまでの商品化計画の経験を生かして今後も認知を広めて行きたいです。

クリエイティブオフィスTrees
代表地域活性コンサルタント
上勝町地域おこし協力隊員

杉本勇二さん



Profile

35年ほど環境・施設・商品の開発をはじめ商品化計画に携わる。3年前に上勝町に家族で移住。ユコウやアメゴを使ったソールフードをはじめ、農泊事業などの新しい上勝町の楽しみ方を発信中。

カクテルで味わう
独特の風味



ユコウは上勝町ではどの家の庭先にもあり、上勝町を象徴するような存在。僕は移住してから初めてユコウを知りましたが、ユズでもない、ユコウ独自の優しい酸味が大好きになりました。

6年前にバーをオープンした時からユコウを楽しめるカクテルを考案し「カミカツベシヤル」と名付けて、メニューに加えています。酸味が柔らかく、アルコールとの相性がとてもいい。1杯500円。バーでは大人気のメニューです。

「Bar IRORI(バー イロリ)」マスター
株式会社上勝開拓団 代表取締役
映像クリエイター

仁木啓介さん



Profile

7年前に上勝町へ移住し、映像制作会社のほか上勝町の古民家を改装して週末限定の「Bar IRORI(バー イロリ)」を経営。(バーの営業日は12~3月/金土のみ、4月~11月/金土日。ノンアルコールドリンクもあります)



株式会社いろどり代表取締役社長
横石知二さん

葉っぱの次は、 柚香。

地域の未来をつくる資源

「ユコウの総生産量は徳島県がほぼ100%を占めており、大半は上勝町産です。ユコウがもつ世の中に広まれば作り手である地域の高齢者が自信や誇りを持つ。ユコウを作る働きがいが高齢者を元気にする。そうなるとう木が手入れされるから山が荒れず、一人一人が地域を守ること

ができます」。

ユコウは、町の未来をつくるための貴重な資源という。さらにユコウのまろやかな風味は、濃い味付けが好まれるいまの時代に必要」と横石さん。ユコウづくりが高齢者福祉につながり、ユコウの持つスーパーフードの成分が社会の課題解決につながっていくと、大きな期待を寄せている。

よこいし・ともじ／株式会社いろどり代表取締役社長。1958年、徳島市生まれ。1979年、営農指導員として上勝町農協へ赴任。1986年、料理に添えるつまものを商品化し、「彩(いろどり)」ブランドで全国展開、注目を集める。2007年、「News Week(日本版)」で「世界を変える社会起業家100人」に選ばれる。2009年、代表取締役社長。2014年、徳島県知事表彰受賞。



「いろどり」と「ゆこう」で、
高齢者を元気にし、一人一人が過疎の町を創生する未来へ

柚香×SDGs

in 上勝町

町を持続可能な姿に 変えた事業

人口約1600人、過半数が65歳以上の高齢者という、山あいの小さな過疎の町・徳島県上勝町。ここへ、およそ33年前に日本料理などの飾りに使う葉っぱや花のつまものを「彩(いろどり)」ブランドで商品化し、つまもので全国シェア8割のビジネスに育てたのが横石知二さんである。その横石さんが今いちばん注目しているのが、ユコウ。ユコウは、世界的に注目されているSDGs※の理念にぴったり合致する存在という。

SDGsとは、2015年に国連サミットで採択された17分野の目標のことだ。「2030年までに世界をもっとよくするため」、環境問題や貧困の根絶など、全世界が取り組むべき目標と行動指針がうたわれている。

横石さんが手がける「彩」事業も、単に葉っぱを売るだけでなく、上

勝町の高齢者が「彩」を生産することで生き生きと働き、高収入を得ていくなど、町を持続可能な姿に変えた。「結局、僕が上勝町で長年やってきたことは、全部SDGsのことだった気がするんですよ」。「彩」の活動そのものが、SDGsだった、というのが横石さんの思いなのだ。

上勝町は四国で唯一 「SDGs未来都市」に 選ばれた町

実は上勝町は2018年6月、四国で唯一「SDGs未来都市」に選ばれている。選定された全国29の都市は今後、関係省庁から助言や支援を受けながら、地方創生事業を進めていく。「いまは多くの企業や自治体がSDGsのアプローチを意識している」と横石さん。SDGsに注目が集まる今、町にとって、ユコウは大きな資源になるという。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



※SDGs(エス・ディー・ジーズ)とは?
SDGs(Sustainable Development Goals=持続可能な開発目標)は2015年9月、国連加盟193カ国が全会一致で採択した「持続可能な開発目標2030アジェンダ」のこと。貧困をなくす、飢餓をゼロに、など17分野の目標と、169の具体的な行動ターゲットがある。基本となる理念は「誰も置き去りにしない」。

地域資源で未来をつくる

利益追求型社会から
課題解決型社会へ。

豊かさの定義は変わっていく

ユコウ研究の第一人者である徳島大学の堤理恵さんと葉っぱビジネスで地方の可能性を切り拓いた株式会社いろどり社長の横石知二さんがユコウの魅力と可能性について語り、若者や社会の意識の変化について対談しました。

社会の役に立ちたいと考える
若い人たちがとても増えている

堤 今回、大学や大学院で栄養学を学ぶ学生たちを上勝町に連れてきました。彼女たちは、自分の手

でユコウを収穫したことがなく、
今回が初体験。貴重な経験ができて良かったです。

現場に来たことにより、ユコウはユズと違ってトゲがなく、収穫は高齢者でもできると実感できました。その一方で、やはりコンテナいっぱい積んでしまうと運ぶのは大変。生産の現場を体験したからこそ、こうした点を理解できるようになったと思います。

横石 今回のようなユコウの収穫体験や、ユコウを取り巻く問題について、教育の場で学生に教えることは、すごく大事だと思う。

いまの日本は、利益追求型社会から、課題解決型社会への転換期にいるよね。昨年(2018年)、株式会社いろどりは約2300人の視察者を受け入れたんだけど、地方自治体関係者のほか上場企業の新人研修や大学の研究室にいる学生など若い人も多かったですよ。彼らの意識を探っていく、「社会の課題にどう向き合っていく

ゆこう
めぐる
対談
柚香を

株式会社いろどり
代表取締役社長
横石知二さん

徳島クワトロソントラスProducer
徳島大学大学院 講師
堤理恵



徳島大学で栄養学を学ぶ大学院生と学部生がユコウ畑の除草作業から収穫、搾汁、商品開発を経験



- 1.2018年夏完成した、生産者育成拠点 彩山(いろどりやま)と、いろどり橋
- 2.東京・高円寺にある有名銭湯「小杉湯」でユコウ湯イベントが開催され大好評
- 3.徳島県海陽町の牡蠣とユコウでコラボ事業を企画中

課題解決に
協力したいから
お金を出すという
時代が来ている



柚香の価値が高まり
農家の人たちが
笑顔になることが
ゴールです

横石さんが身につけているエプロンやジャケットは、上勝町の杉からつくられた繊維でできた珍しいもの。上勝町の山々に過去に植樹されすぎた杉が山を弱くして自然災害を誘発する危険性があることから、課題解決の一環として杉の有効活用を探るためにつくられた。

くか」とか「社会の役に立ちたい」と考えている若い人たちが、今とでも増えていると感じます。

大学での研究テーマはぜんぶ社会問題につながると思います。ユコウにしてもこのままではユコウがなくなってしまうといった時に、私たち研究者にできることは何なんだろうと考えたところから研究がスタートしました。

社会的な課題解決のためにユコウを研究することで、支援の輪が広がるという嬉しい結果も得ることができました。例えば海陽町の牡蠣とユコウを組み合わせた商品を企画していただいたり、東京にある有名な銭湯でユコウ湯のイベントを開催していただいたり。最終的に経済や農業まで勉強でき

経験が生かされるだろうな、と思います。人材が育つことで、社会も変わるからね。
社会の課題解決につながるモノを買う時代がきた

堤 私が高校時代に経験した阪神淡路大震災では、たくさんボランティアの方に助けられました。その結果、これまでのボランティアとはまったく概念も変わり、「ボランティア元年」として多くの一般市民に身近にはなりました。こうしたボランティアによって、「困っている人を助けたい」「人の役に立ちたい」という、人対人の想いが社会現象になったように思えます。

でもいまの学生たちは、ターゲットが人ではなく社会全体に変わってきていると感じます。私たちのユコウの研究も、これまでは柑橘の機能性を見つけることで付加価値を見出すことが、自分たち

たことで、本当の意味での栄養学に近づいたのかなとも思います。それが後から考えるとSDGs※(32ページ参照)の目標にもいろいろ当てはまっていたと思います。

横石 そう。SDGsの目標に当てはめることによって、自分たちの役割が見えてくるよね。ユコウの生産や販売を支えることを通じて、SDGsの目標8「働きがいや経済成長」、目標9「産業と技術革新の基盤づくり」などに貢献できるというゴールを意識できる。だから、学生には、単なるお手伝いではなく、課題解決につながるということをもっと教える必要がある。そうすると学生自身もお手伝いに来てしんどかったではなくて、自分のやっていることの意味や価値を理解できるでしょう。自分たちが社会を変えるんだ、と主体的に課題に取り組み気持ちが変わってくると思う。

学生時代にそんな体験をすることで、社会に出た時にその意識やゴールだとしてきました。でも今は、ユコウの価値を色々な視点から高め、普及し、最後に農家の人たちが笑顔になってくれること、そこがゴールなんだと意識しています。

横石 ヨコウやユコウを使った商品を買うことが、次世代の生産者を育てることになるなど、じつは社会の課題解決につながる、ということに気づいてもらえるといいね。

課題解決に協力したいからお金を出すという時代が、もう来ている。どうせ買うなら自分のお金がかんなことに役に立つ、と理解して買う。そういう社会の空気感はいくらも出てくるでしょう。なぜなら異常気象など身近な環境に世の中が危機感を抱き始めてきたから。これからは、とことん安いモノを買うという価値観と、買うなら課題解決に協力するものという価値観の、どちらかになるでしょうね。



袖香をめぐる冒険

創を楽しむ

Creations



Japanese
Cuisine

ゆこう
柚香が香る郷土料理

かきませ寿司

材料 [2~3人分]

米…2合

〈合わせ酢〉

ユコウ酢…大さじ1.5、
すし酢…小さじ1、砂糖…大さじ1、
塩…小さじ1.5

〈具材〉

A…ちくわ、ニンジン、干し椎茸、
コンニャク、里芋
(干し椎茸の戻し汁で甘辛く炊く)
高野豆腐(ダシと砂糖で炊く)
金時豆(砂糖で甘く煮て最後に醤油)
錦糸玉子、枝豆(塩茹で)、
ユズ皮、紅ショウガ

作り方

- 1.米は普通に炊き、合わせ酢を作っておく。
- 2.具材のAはそれぞれ小さく切り、干し椎茸の戻し汁・砂糖・薄口醤油・酒で甘辛く汁気が無くなるまで炊いて冷ましておく。
- 3.高野豆腐はダシと砂糖で炊いて小さく切る。枝豆は塩茹でし、錦糸玉子を作っておく。
- 4.ご飯が炊けたら寿司桶に移し、熱いうちに合わせ酢を回しかけてシャモジで切るように混ぜる。5.酢がご飯になじんできたら味をつけた具材を入れてよく混ぜ、最後に枝豆と錦糸玉子、ユズ皮、紅ショウガを盛り付ける。

ここが ポイント!

甘い金時豆は潰れやすいので、他の具を全体に混ぜてから入れ、軽く混ぜるといい。



教えてくれた人



カフェ・ポールスター
店主
東輝実さん

上勝町出身でUターンした東さん。「かきませ」のレシピは小学校の時におばあさんに聞いたもの。「ユコウの寿司酢は香りが良く、マイルドな味わいが他の具材をより美味しく引き立ててくれますね」。

カフェ・ポールスター
徳島県勝浦郡上勝町大字福原字平間32-4
Tel.0885-46-0338
営業時間/10:00~19:00
定休日/木曜・毎月最終金曜
テーブル22席・カウンター2席(全席禁煙)
駐車場12台
<http://cafepolestar.com>



「かきませ」に入れる具材と、右奥が合わせ酢。野菜はすべて旬の上勝産。



ユコウの果汁は香りも味もまろやか。すし酢を少し足して酸味を補って。



ご飯が炊き上がったら「熱いうちに」合わせ酢をかけて「切るように」混ぜる。



Sweets

果汁のしっとりとした食感と香りに心なごむ

ゆこう 柚香シフォンケーキ

材料 [20cmのシフォン型1台分]

- A…卵黄80g (卵約5個分)、砂糖35g、塩ひとつまみ
- B…小麦粉 (薄力粉) 100g、ベーキングパウダー3g
- C…卵白200g (卵約5個分)、砂糖60g
- D…植物油70g、牛乳50g、ゆこう果汁20g、ユコウビールor ジャム20g

作り方

1. Aをすべて合わせ、白っぽくなるまで泡立てる。
2. Bは合わせてふるっておく。
3. Cでメレンゲを作る。ツノが立つまでしっかり泡立てる。
4. 泡立てたAに、Dの材料 (植物油と牛乳は人肌に温めておく) を順番に加える。植物油は少しずつ混ぜて乳化させる。
5. 「4」に、ふるったBの粉を加えよく混ぜる。
6. 「5」に「3」のメレンゲを3回に分けて加え、泡をつぶさないように丁寧に混ぜる。
7. 完成した生地をシフォン型に流しこみ、表面をならして予熱したオーブンに入れ160度で40分焼く。

ここがポイント!

卵黄と卵白は別々に混ぜ、両方とも空気を含ませるのが大事。植物油は太白胡麻油がおすすめ。ふんわりしっとりする。

howatto
徳島市中徳島町2-38
炭谷建築設計事務所1F
毎週金曜12:00~18:00のみ営業
<https://howatto.jp>

教えてくれた人

howatto (ほわっと)
店主
伊豆田裕美さん



徳島を中心に四国にある小麦粉や果実などの素材をたっぷり使い「食べてほわっとする」お菓子を手作りしている。自然でやさしい美味しさには誰もが笑顔に。シフォンケーキ、焼き菓子、コンポートなどをイベント出店などで販売するほか、毎週金曜午後はお店でシフォンケーキとビスコッティを販売。詳しくはHPを。



ユコウの程よい酸味と主張しすぎない香りが、ふんわり優しいシフォンケーキにぴったり。



ツノが立つまでしっかり泡立て、メレンゲをつくる。そのメレンゲを3回に分けて加え、生地をつくる。



「お菓子作りは時間を忘れる」という伊豆田さん。ユズや完全熟スタチをはじめ、種類豊富なシフォンを焼いている。



Fragrance

やさしく素朴な里山のイメージ

ゆこう 柚香ベースの自然香水

材料

ユコウ3~4個分の皮、
ユコウの葉10枚程、
ゼラニウム8枚程、
ローズマリーとラベンダー各数本(どちらも花がなくても可)、
ウオッカ(アルコール40度以上)400cc(アルコール度数の高い焼酎でも可)

作り方

- 1.ユコウの皮を1cm幅ぐらいに刻み、口の広い密閉できる容器に入れる。
- 2.葉をちぎって加える。
- 3.ゼラニウムはもんで、ローズマリーとラベンダーは5mm~1cm程度に刻んで加える。
- 4.最後にウオッカを注ぎ、密閉して蓋をして軽く振ります。1~2分ほど置いてハーブを除いた部分をペーパーフィルターで濾します。すぐに自然香水として使える。
- 5.香水として使った部分の残りを2週間ほど漬け込めばチンキ(ハーブをアルコールに漬け込み成分を抽出した濃縮液)になる。その場合は容器を毎朝、上下逆さにして混ぜ、2週間後に中身を濾し、出来上がったチンキを別の瓶に移して冷暗所に保存する(長期間保存可)。

※敏感肌の人はアルコールが刺激になることもあるので要注意。

ここがポイント!

チンキにする時は容器を毎朝光に当て愛情を込めて混ぜる。



教えてくれた人

Aroma de Renati
(アロマ ドゥ レナーティ)
徳島本校 校長
徳田育子さん

徳島初の日本アロマ環境協会の認定校を2013年に設立。「1町1村1アロマ」を提唱し、故郷の香りを大切にするアロマ教育を行っている。日本の森から日本人に合う香りを見つけ、広めることで地域創生、アロマによる地域雇用拡大につなげようと、徳島、東京、大阪など各地を飛び回って奮闘中。AEAJ認定アロマセラピスト。日本産精油yuica認定スペシャリスト。同校は「AEAJイメージフレグランスコンテスト」3年連続受賞校となっている。

株式会社Renati tura

徳島県板野郡松茂町中喜来字
中瀬中ノ越4-6
Tel.088-678-3480
営業時間/9:30~18:00
定休日/不定休
<http://www.renati-tura.com/school>



「ユコウは香りの世界でいうと和製グレープフルーツ。素直でやさしく、自然香水の素材にぴったり」と徳田先生。



消毒した保存容器に柑橘の果皮やハーブとアルコールを加えるだけ。地元で採れた素材で簡単に作れる。



作成したチンキは水で5倍希釈し、スプレー容器に入れルームスプレーとしてお使いください。



Natural Soap

天然果汁とアロマオイルでつくる

ゆこう 柚香の手作り石けん

材料

無添加の
石けん素地(粒状)100g、
ユコウ果汁大さじ2杯、
ユコウ果汁大さじ2杯、
蜂蜜1プッシュ、
お好みの精油5滴以内

作り方

- 1.石けん素地(今回は粒状)を丈夫なポリ袋に入れ、ゆこう果汁大さじ2杯を振りかける。
- 2.蜂蜜をボトルから1プッシュ加え、お好みの精油(今回はラベンダー)を5滴以内で加える。
- 3.ポリ袋の空気を抜いて口を閉じ、粒状の石けん素地をつぶしながら、材料を練り込むように両手でしっかりもみ込んでいく。
- 4.つぶつぶを感じなくなるぐらい練り込めたら(5分以上)袋から取り出し、両手で丸め表面を滑らかにして形を整える。
- 5.風通しの良い日陰に置き4~5日から1週間、自然乾燥させて出来上がり。

ここがポイント!

形は厚みを持たせたほうがきれい。薄くすると崩れやすい。無添加の固形石けんを削って作ることも可能。



教えてくれた人

徳島素材の石けん教室・商品開発・販売
Herb・Room leaf(ハーブルームリーフ)
代表
松下美穂さん



肌が弱かったことからハーブを勉強し、使い心地の良さから手作り石けんについて関西で本格的に勉強。現在は徳島素材の手作り石けん教室を主宰している。また、徳島ご当地石けん(ニンジン、スタチ&ヨモギ、ブルーベリー、UZUSHIO)を通販で販売する他、犬の石けんマイスター、自然療法士としても活躍中。

Herb・Room leaf
徳島市津田町2-8-24-7
Tel.050-3747-9514
<https://herb-room-leaf.net>



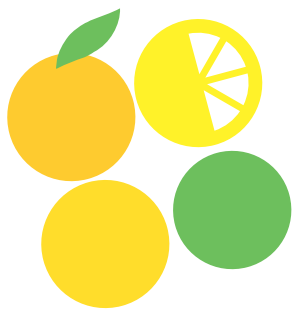
無添加の石けん素地を使えば、子どもでもいろいろな素材を使い、楽しむながら石けんを手作りできる。



保湿のため蜂蜜を加えて揉む。精油はローズマリーやミント、ユーカリなど好みのもので。ラベンダーはどの肌にも合いやすい。



丸く成形して出来あがり。手作りで乾燥期間が短い石けんだからこそ、天然のユコウの優しい香りとラベンダーの香りが楽しめる。



徳島 クワトロ シトラス

Yuzu, Sudachi, Yukou, Awasuzuka

「徳島クワトロシトラス」は豊かな味と香りを誇る徳島県産の香酸柑橘類を応援するプロジェクトです。日本有数の生産量であるユズ、スタチのほか、2020年に本格デビューする香酸柑橘のニューフェイス「阿波すず香」をご紹介します。

柚香の魅力を生かした商品を開発中。

ジンジャーシロップ、フレグランス、アイスクリーム、アロマオイルなど多方面に可能性が広がっています。

主役は柚香。スパイスを効かせた 柚香ジンジャーシロップ



無農薬のユコウから果汁をたっぷり絞ってつくられた「柚香ジンジャーシロップ」。使っている生姜も上勝町産の無農薬のものだ。パティシエの夫とともに長年フランス菓子店を運営してきた同町在住の杉山久美さんが、経験を生かして試作した。「冬はお湯、夏は炭酸水で4~5倍に薄めて飲むと喉にキリッとくるタイプのドリンクになります。バニラアイスクリームや、ヨーグルトにかけると、いつもとは違うデザートとして楽しめます」（杉山さん）。家庭用でも業務用でも、冷蔵庫にあると重宝しそうだ。

杉山さんの「柚香ジンジャーシロップ」は、徳島県産品のPRブランド「阿波ふとど」の認定を受けイベントに参加したこともある。2019年の秋には本格的な商品化を目指している。

収穫した柚香で学生たちが創作した ルームフレグランスの贅沢な香り

ユコウにしかない新しい成分の探索や機能性の研究を行っている徳島大学医学部医科栄養学科の学生と大学院生たちが、ユコウの収穫、搾汁を体験。果汁を使ったユコウのアイスクリーム、ジュース、ジュレ、果皮の精油を用いたルームフレグランスの作成に取り組んだ。学生のひとは「ユコウの魅力にひきこまれ、ユコウのことをもっと知りたい、多くの人にユコウを知ってほしいと思うようになりました。今回試作した加工食品については、抗酸化力が高い食品になったことも確かめています」と話す。ユコウのルームフレグランスも、果皮を剥いた瞬間に広がる柑橘らしい芳香が楽しめる。



ユコウを使ったルームフレグランス。無水エタノール50mlに、ユコウのエッセンシャルオイル50滴(2.5ml)を入れ、リードスティックを挿して芳香させる。





【柚子】

yuzu

ユズの原因は中国の長江上流域とされ、日本には奈良時代前後に渡来したと伝えられている。酸味が強い生食には向かず、果汁を絞ったり、芳香のある果皮を削って香りや風味を楽しむ。果皮に含まれている成分は、リモネンやピネン、リナロールなど。リモネンには、中枢神経を鎮静する作用、血流改善機能などが報告されている。

木頭は日本を代表する 柚子の産地

斬新な発想や独創性がものを言ういまの時代に、さまざまなアイデアを引っさげて徳島のユズの生産現場を大きく変えようとしているのが、株式会社メディアドゥHD（本社東京）の藤田恭嗣社長だ。

藤田社長は徳島県の中山間部にある那賀町木頭地区出身。ユズの最高品種として名高い地元の特産品「木頭柚子」の生産加工を、故郷木頭の基幹産業の一つとして成長させようと奔走している。

「2017年に木頭柚子が農林水産省よりGマーク※を取得したこと」から、木頭は日本を代表するユズの産地として世界的な認証を受けました。また、フランス国立農業研究所（INRA）の協力を得て、EUで木頭柚子の生果、加工品の販売を計画しています。

今後は、世界じゅうに木頭柚子

の素晴らしさを伝えていきたいと思っています。

渋谷ヒカリエに 専門ショップをオープン

長期的な視野で世界に目を向けるいっぽう、藤田社長は地元木頭に「黄金の村」を設立し、ブランドディングや商品開発を急ぐ。ECショップはもちろん、東京・渋谷ヒカリエに木頭柚子のスイーツショップを展開し、2号店もオープン。認知向上とブランドディングを押し進める。

「地方の時代」を 実現させるために

IT業界で快進撃をつづけるいっぽうで、藤田社長の夢は、木頭柚子を通じて地元の人たちに、仕事のやりがいや豊かさを届けることだという。



サイダーやマーマレードなどもオンラインショップで販売中。
<http://shop.ogonomura.jp>



香り高い木頭柚子を楽しめる商品の数々は、東京・渋谷ヒカリエにある専門ショップ「KAORU-KITO YUZU」で購入できる。

「KAORU-KITO YUZU」
渋谷ヒカリエ ShinQs
地下2階
東京都渋谷区渋谷2-21-1
営業時間／10:00～21:00
<http://kaoru-kitoyuzu.jp>



日本一香り高い木頭柚子で 未来へのタネをまく

株式会社メディアドゥ ホールディングス
代表取締役 社長執行役員CEO
藤田恭嗣さん

ふじた・やすし／1973年徳島県旧木頭村生まれ。1994年、名城大学3年の在学中に起業し、大学卒業とともに法人設立。メディアドゥHDは2016年、東証一部上場を果たし、現在、電子書籍流通業界最大手。上場企業の代表者でありながら、故郷に農地所有適格法人株式会社 黄金の村を設立し、ユズを活用した地域振興にも熱心に取り組んでいる。



わが子に伝えたい食づくりで
「地域のひとを元気にしたい」

柚子の
ひと
Interview

有限会社 柚冬庵(ゆとうあん) 代表取締役
榊野瑞恵さん

さかきのみずえ／徳島県旧木頭村生まれ。柚子農家に嫁いでからユズ栽培を手伝うようになり、義母から柚冬庵を引き継ぐ。2006年から代表。2013年に「カフェくるく」をオープン。カフェはランチ営業するほか、イベントの場や地域の高齢者へのお弁当宅配サービスの拠点にも活用されている。
[柚冬庵Webサイト] <http://www.yutouan.com/>



榊野さんのユズ畑では400本の木頭柚子を栽培している。最近は何なしに注目して栽培を始めた。

地元の女性たちが無理なく元気に働ける職場。次世代の若手女性農業経営者を育成したいとか。



「秋になるとユズが一面に実り村じゅうが黄金色に染まる自然豊かな環境で育ちました。40歳からは、地元の人たちと一緒に地元の産業をやろうと決めていました。地方の時代とも言われますが、それが言葉だけでなく現実になるよう、僕のすべての経験と知識そして、年々進化するテクノロジーを活用しながら、ユズを故郷木頭の基幹産業に育てたいと思っています」。

敏腕社長は、徳島の農業と未来に大きなビジョンを描いている。

昔ながらの味をそのまま届ける

世界的な販売戦略があるというふう、木頭柚子の素朴な魅力を家庭的な味で長年届けているのが、柚子加工会社「柚冬庵」の代表、榊野瑞恵さんだ。

「柚冬庵のコンセプトは、わが子に届けたい、伝えたい食づくり。だから添加物は使わずに手作りで、

地域の家庭でしよるような、昔ながらの作り方を心掛けています」。

会社は役員が2名、正社員2名、パート4名の合計8名の女性が働いている。

「みんなが生き生き働いて、収入があり、それぞれの生活の足しになる。それが嬉しい」。

事業継続のコツは
働き方の柔軟さ

柚子農家に嫁いだ榊野さんは、「柚冬庵」の代表を引き継いだ時に、やるからには本気で取り組もうと一念発起。売り上げを伸ばすため商品構成をがらりと変え、容器やラベルなどのデザインにもこだわった。展示会にも積極的に参加し売上額を4倍以上に伸ばしたという実績がある。

ただ、働き方については柔軟さを大事にしている。例えば家がユズの収穫期で忙しい人は柚冬庵の仕事よりもそちらの手伝いを優先

してもらおう。子育て中のお母さんには仕事より子どもが大事と勤務時間にも配慮している。ワークライフバランスという言葉が普及する前から、事業の継続性を念頭に実践してきた。

古民家カフェも運営

2013年からは、近所の古民家を借りて再生した「カフェくるく」の営業も始めた。「くるく」とは木頭の言葉で「来る家(く)」のこと。木頭を訪れた人には柚子料理がふるまえて、地元の人たちには食事やお茶を楽しみながらゆっくりと過ごして貰える場所を、と考えてつくった。「くるくは、町内の人にまず喜んでもらいたいんですよ。地域の人が元気でやってほしいから」。

木頭柚子は、ブランド力が増し、単価が上がっている。今後は柚冬庵も家庭的な味を大切にしながら輸出を視野に入れ、新たな展開を図っていく予定だ。



柚冬庵の商品群。ユズを使ったポン酢や調味料、味噌・つくだ煮のほか、ゼリーやユズ皮のお菓子など種類も豊富だ。加工するため、見た目は重視せず無農薬のユズを使い、皮も果汁もできるだけ使い切る。

※GIマーク…品質や社会的評価が産地と結び付いている産品の名称を知的財産として国が保護する制度。登録するとGIマークを表示でき、高品質をアピールできる。名称の不正使用が見つかった場合には国が取り締まり、ブランド維持に役立つ。世界で100か国以上が導入し、国際的に認知されている。



「すだち」 sudachi

徳島県を代表する特産品スダチは、全国での生産量5467tのうち5374tが徳島産。シェア98%。(農林水産省2015年度特産果樹生産動態等調査より)栄養価には疲労を解消するクエン酸やビタミンA、ビタミンC、カリウムがある。果皮には、ポリトキシンフラボノイドのスダチチンやデメトキシスダチチンが含まれており、いま大変注目されている。

捨てられるスダチの皮が 宝の山に

徳島県は、全国98%の生産量を誇るスダチ大国。県民は日常的に焼き魚や刺身、揚げ物、漬物、おひたしなど、何にでもスダチを搾りかけて食べている。

そんな徳島県民が愛してやまないスダチの、これまでは捨てられることが多かった果皮に注目したのが、池田薬草株式会社(本社・工場 徳島県三好市池田町)。果皮に含まれる成分「スダチチン」を抽出、粉末化し、事業化している。

じつはスダチチンには優れた抗酸化作用や、糖尿病の改善に役立つ効果がある。

スダチの皮から抗肥満化 作用のスダチチンを抽出

同社取締役の敷島康普さんは「徳島県と徳島大学が共同研究したところ、動物試験の結果ではありま



スダチ果皮エキス末「スダチン(Sudachin)®」。スダチチンを抽出した商品(総スダチチン含量1%の粉末)。この粉末の効果も動物試験ではあるが、証明されている。

しきまやすひろ/池田薬草株式会社 取締役 品質管理部長 薬学博士(薬剤師) 2001年 徳島大学大学院薬学研究所博士後課程修了(薬学博士)、2002年アルプス薬品工業(株)入社、2007年 池田薬草(株)入社。近年はスダチ果皮ポリフェノール(スダチチン)の単離・精製や機能性に関する研究並びにすだち精油の研究を深め、スダチとともに徳島県を売り込む活動に邁進中。
[池田薬草Webサイト]http://www.ikedayakusou.co.jp



池田薬草 敷島康普さん

廃棄されていた スダチの果皮を

高機能の サプリメント原料へ



すが、糖尿病の改善に効果があることが明らかにされました。

スタチチンは40年ほど前に徳島大学で発見されたポリメトキシフラボノイドの一種です。ポリメトキシフラボノイドは、健康増進作用があることから現在、健康食品業界で注目されている成分の一つ。スタチチンも数年前から機能性が見直され、2014年に体重増加抑制効果や、糖・脂質代謝の改善効果があると報告されました」と話す。

敷島さんによると、徳島県で研究が進められた理由は、糖尿病対策とも関係しているのだとか。

「徳島県の糖尿病死亡率は、毎年のように全国ワースト1位となっています。その対策を徳島大学・徳島県が中心となって検討・研究を進めたところ、成果の一つとしてスタチチンの効果が明らかになりました。面白いのは、見出された機能性も勿論なのですが、スタチチンという名前が、スタチ

の成分ということがすぐ分かることです。この分かりやすい名前という資産も有効活用し、当社も成果へと結び付けたいと考えました。」

スタチチンで 徳島を活性化

同社は医薬品GMP※認証を取得した工場を持ち、徹底した品質管理体制の下で自然豊かな原材料のエキスを抽出。液体状のもの

でも独自のスプレードライ技術で粉末化でき、漢方薬などの原薬を製造することも可能だ。スタチチンのエビデンスが発表される前の2012年からスタチチンの製品開発について検討を始め、現在は

「スタチチン(Sudachin)®」という名のスタチチン果皮エキス末を国内で販売している。エキスを粉末化するのには保存安定性に優れ、付加価値が高まるからとか。

「捨てられてきたスタチチンの果皮が健康食品などの素材や研究用の



左はエッセンシャルオイル「すだち精油」。池田薬草では水蒸気蒸留法で抽出した精油を販売している。



※GMP=Good Manufacturing Practice (適正 製造規範)の略。原材料の受け入れから製造、出荷まで全ての過程において、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにする ための製造工程管理基準のことをいう。

医薬品GMP認証を取得し、徹底した品質管理体制が取られている工場の一角で作業。工場内は抽出エリア～スプレードライエリア～粉碎エリアへと一貫した加工製造ラインになっている。

試薬として、室に変わることが大きいですね。また、ライフサイエンス事業を通じて、地域の雇用創出にも貢献し、なかなか止められない地域の人口減少の抑制にチャレンジしていかれたらと思います。

こうした我々の取り組みがビジネスとして実現できれば、産官学連携を進めてきた本プロジェクトを小学校などの授業など取り上げていただき、地元の子供たちの郷土愛を育む、一つのアプローチとし

てご紹介いただけたらなとも考えています。」

認知症に対する 機能性にも期待

スタチチンは、シークワーサーやミカンなどの果汁に含まれるノビレチンと化学構造が似ている。ノビレチンに優れた抗認知症作用があることから、認知症にも効くことが期待されている。今後、ヒ

トでの臨床効果が証明されれば、さらに商品価値は高まりそうだ。

「将来的にはライムやレモンに負けないぐらい、スタチと、その加工食品を世界に普及させたいですね。また、スタチの事業では、我々が搾汁後のスタチの皮を買い取り、製品化して収益をあげ、再び地元利益を還元するなど、徳島県内で資産が循環するシステムがつくれたらいいなとも思います。」

スタチを購入できるオンラインショップ



普段の食事をひと味違うものにしてくれる スタチは食卓の名脇役

夏の素麺に絞かけたり、輪切りにして炭酸水に浮かべたり。暮らしのなかで大活躍するスタチはインターネットで購入できる。炊きたての白飯にこんもり載せられたチリメンジャコや新鮮な刺身にスタチをぎゅっと絞れば、毎日のご飯が特別なご馳走に。生搾りの魅力をぜひ味わって。

徳島県物産協会公式オンラインショップ
あるねっと徳島

<http://arunet-awa.com/>

徳島県物産センター 通販サイト
<https://tokushima-shop.jp/>

スタチ 通販

検索

画像提供:すだちの木
<http://sudachinoki.jp/>

無農薬のスタチの生果や生酢、スタチシロップなどが購入できる通販サイト

【阿波すず香】

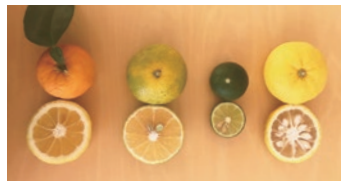
awasuzuka

スタチとユズの交配により誕生した、まったく新しい香酸柑橘の品種。2017年に徳島県が品種登録を行なっている。果実の大きさはスタチとユズの中間で、種子が少なく香りが良い。また、果汁のみならず果皮まで食べられる点が大きな特徴となっている。果皮は生食もでき、加熱しても苦味が少ないため菓子など加工品への活用が期待されている。



徳島県はスタチやユコウの生産量が全国1位、ユズは全国2位という柑橘王国。その徳島から2020年のオリンピックキヤーに、まったく新しい香酸柑橘がデビューする。名前は、「阿波すず香（あわすずか）」。爽やかな酸味と、豊かな香りが特徴となる香酸柑橘のニューフェイスだ。

阿波すず香の最大の特徴は、果皮も果肉も果汁も丸ごと食べられる、という点。柑橘類では珍しく果皮に苦みがなく、果汁や果実はもちろん、果皮まで食べることができて爽やかな風味を楽しめる。徳島県の旧果樹研究所（現在は農林水産総合技術支援センターに統合）が20余年の歳月をかけた研究を重ねた末に生み出した新品種であり、たくさんある柑橘類の中でもこんな柑橘はかなり特殊だ。



右から、ユズ、スタチ、ユコウ、阿波すず香



阿波すず香の収穫は晩秋だが、貯蔵庫でしばらく寝かせると味がまろやかになってきて、春頃にちょうどよい状態になる。



阿波すず香の苗は50本。自然豊かな環境でスクスクと育っている。

2020年、柑橘王国から「デビューする新品種」阿波すず香

写真の大仲さん親子も生産メンバーのうちの1軒だ。「8年くらい前に農林水産総合技術支援センターの方から声をかけてもらい、スタチの木に接木して我が家の畑で試験的に阿波すず香を育てることになりました。木は2本あって、今年は豊かに実をつけました。このほか阿波すず香の幼苗を50本ほど畑に植えています。収穫は2〜3年後になると見込んでいます」。

阿波すず香の最大の特徴は、果皮も果肉も果汁も丸ごと食べられる、という点。柑橘類では珍しく果皮に苦みがなく、果汁や果実はもちろん、果皮まで食べることができて爽やかな風味を楽しめる。徳島県の旧果樹研究所（現在は農林水産総合技術支援センターに統合）が20余年の歳月をかけた研究を重ねた末に生み出した新品種であり、たくさんある柑橘類の中でもこんな柑橘はかなり特殊だ。

新品種の本格的な販売開始を前に、保さんの娘である香織さんはこれからの農家のあり方を探りネットワークづくりにも取り組んでいる。生産者だけではなく加工業者や販売会社のメンバーもいる徳島の農業女子ネットワーク「阿波アグリガールズラボ」だ。

「いろんな食のプロの方たちと繋がって情報交換し、これからの農業を考えていきたいです」（香織さん）。新たな発想で未来を拓く準備を進めている。



皮も果実もまるごと食べられる！
まったく新しい香酸柑橘が誕生

柑橘農家 すだちファームおおなか
大仲 保さん
大仲 香織さん

おおなかまつ／徳島県佐那河内村生まれ。県内の種苗会社に長年勤務し、現在は柑橘農家としてスタチを生産。年間12トンのスタチを出荷している。阿波すず香の育成に取り組む11軒の農家のメンバーである。おおなかかおり／大学を卒業してから県庁の臨時職員や生花の販売員を経て実家の果樹農園を手伝う。

阿波すず香の魅力と可能性

食のプロたちが絶賛する新しい香酸柑橘の楽しみ方

プロが考案！阿波すず香の
魅力を引き立てるメニュー

阿波すず香は、徳島県の農林水産
総合技術支援センターが数1000
回もの交配と育成を繰り返し苦労
を重ねた末に生み出した香酸柑橘
のニューフェイス。2020年から
本格的な出荷を予定しているため、

現在は商品開発や販路開拓に取
り組んでいる最中だ。

そんななか、最も美味しい食べ
方や調理法について同センターが
アドバイザーを求めて招聘したのが
野永喜三夫さん。国内外で活躍し
ている日本料理の有名料理人だ。
この日は調理法の提案だけではな
く、生産者向けの試食会も実施さ
れた。

試食会で供されたのは、皮と果
汁を甘く煮てつくった阿波すず香
のコンポートをベースに、それを
ヨーグルトにかけたもの、炭酸水
で割ったジュース、ジュレなど5
種類。食のプロがプロデュースし
た試食メニューは阿波すず香の魅
力を引き立てるものばかりだ。



なかでも果皮を煮たあと乾燥さ
せてチョココーティングしたもの
は風味も歯ごたえも楽しめる逸品
だった。このほか、果皮を乾燥さ
せず生のままの状態でもルクチョコ
をかけただけの試作メニューは
非常に簡単に作ることができ、果
皮のかすかな苦味とチョコの甘み
がブレンドされて阿波すず香の風
味が楽しめた。

「丸ごと食べられる香酸柑橘、
阿波すず香は、料理人としても非
常に面白い食材です。美味しいし、
加熱しても苦味が出ないため食べ

方にもバリエーションが提案でき
る。メニュー開発によって可能性
が広がると思っています。野永さ
んは阿波すず香の魅力と可能性を
力強く語る。
2020年には東京オリンピック
ク・パラリンピックが開催され世
界中から人が集まる。「日本全国
の素晴らしい食材で、東京にきた
皆様をおもてなしたい」と意欲
的な野永さんは、阿波すず香を皮
ごとフリーズドライするなど新し
い食べ方や加工の仕方などについ
てさらに検討を重ねている。



果皮を乾燥させてチョココーティングしたものは
風味も歯ごたえも楽しめる逸品

阿波すず香 5つの特徴



- ①果皮、果肉、果汁が丸ごと食べられる
- ②爽やかな酸味と香りがある
- ③加熱しても苦味が出ず香りが変わらない
- ④種子が少なく果汁が豊富
- ⑤果皮が硬く店持ちが良い



野菜ジャーナリスト 篠原久仁子さん

野菜ソムリエプロ。大手番組制作会社
で、報道・ドキュメンタリー番組の企画・
演出に携わった後、2009年、人と地域
を野菜果物にまつわる情報でつなぐ日
本初の「野菜ジャーナリスト」として独
立。全国の農産物や流通業界を幅広く
取材し、「美味しい」情報を発信して
いる。2018年度より立教大学大学院
観光学研究科にて、食文化を研究中。
「野菜の便利帳～伝統野菜・全国名
物マップ」執筆。

日本料理「日本橋ゆかり」 三代目店主 野永喜三夫さん

京都の名店「菊乃井」で修業の後、「日本橋
ゆかり」の三代目若主人となる。2002年、「料
理の鉄人JAPAN CUP'02」で総合優勝。NY
タイムズ紙に日本を代表する若手料理人とし
て選出されたほか、2015年 イタリア・ミラノ万
博では日本料理を披露。2017年 小池知事よ
り 東京都優秀技能者（東京マイスター）知事
賞を歴代料理人最年少で受賞。海外での活
動も多く、幅広い分野で活躍中。伝統を守りな
がらも、新しい日本料理を発信し続けている。



2020年には市場にデビューする予定の「阿波すず香」。

本格的なお披露目を前に食のプロたちが、その魅力と可能性を最大限に生かした商品を開発している。

果皮も果汁もおいしい 阿波すず香の魅力が詰まった焼き菓子 株式会社昌栄(イルローザ)



「阿波すず香の魅力はタネが少なく、皮を加熱しても苦味が出ないこと。果皮も果汁もおいしくてお菓子づくりには非常に魅力のある素材です」と語るのは、株式会社昌栄の岡田昌夫社長。創業から40年、鳴門金時や和三盆など地元徳島の豊かな食材を使った、体や心に優しいお菓子作りのプロフェッショナルだ。バターケーキの上ののったコンフィチュールは、阿波すず香の風味がたっぷりで発売が待ち遠しい。

株式会社昌栄
徳島市南沖洲5-6-20 tel.088-664-1882
<https://www.ilrosa.co.jp/>

果実を味わい、 果実を潰しながら飲むカクテル 阿波すず香カイクイリーニャ

Bar鴻(kohno)

徳島県から「阿波すず香の魅力伝えるカクテルの創作」について依頼を受けたNBA(日本バーテンダー協会)徳島支部が、9種類の新規メニューを提案。人気投票の結果、一位となったのが、「阿波すず香カイクイリーニャ」だ。このカクテルを創作したのが、Bar鴻のオーナー鴻野良和さん。第33回NBA全国バーテンダー技能競技大会にて、創作部門第一位、総合第三位を受賞した経歴があり、2007年アジア・カクテルチャンピオンの実力派だ。

「カイクイリーニャはブラジル発祥の定番カクテル。本場ではライムを使いますが、今回は阿波すず香の爽やかな酸味をいかしサッパリとしたカクテルにしました」。ベースはラム酒。果実を味わい、果実を潰しながら皮まで楽しめる。



Bar鴻(kohno)
徳島県徳島市栄町 1-67-2 橋ビル3F
tel.088-624-0067
オープン 19:00~



食のプロがプロデュースした試食メニューは阿波すず香の魅力を引き立てるものばかり。

右/阿波すず香の炭酸ジュース、果肉入りヨーグルト、果肉入りジュレ

左/果肉入りジュレはフルフルとした食感が楽しめて美味しい



今回の
イベントが
開催された
場所

佐那河内村移住交流拠点 新家(しんや)

飲食店なみの厨房設備が整えられおり、食にからめたイベントが積極的に開催されている、佐那河内村の移住交流拠点

徳島県名東郡佐那河内村上宇宮前84-1
tel.088-636-4030 fax.088-636-4032
カフェオープン 平日10:00~17:00(16:30LO)

食べる香酸柑橘を楽しむ

2010年から約6年間、徳島の農畜産物のPR大使として活躍していた野菜ジャーナリスト篠原久仁子さんも、阿波すず香の不思議な魅力に惹きつけられている一人。今回の生産者に向けた試食会では、その思いを一層強くしたという。

「私はスタチが大好きなんですけれども、スタチも薄くスライスしたら皮ごと食べられるでしょう。」

阿波すず香も丸ごと味わえるのが強み。徳島の、皮ごと食べる香酸柑橘のコンビは最強だと思えます(篠原さん)。

「阿波すず香」の本格的な市場デビューまでと少し。今後さまざまな人のアイデアを生かしながら活用法が探られる。



ゆず



徳島
クワトロ
シトラス

Yuzu, Sudachi, Yukou, Awasuzuka



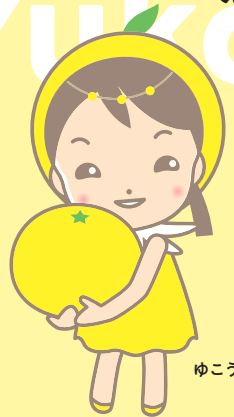
すだち

徳島を代表する
香酸柑橘に

かわいいキャラクターが
誕生しました!

ゆず、すだち、ゆこう、阿波すず香の4種が
かわいい四姉妹に見立てて描かれています。

近日公開されるホームページでも
キャラクターたちに会えますよ!!



ゆこう

香酸柑橘の
レシピも掲載!!

<https://4citrus.com>

(2019年3月下旬公開予定)



阿波すず香

ユコウの生果等のご購入、お問い合わせはこちら

株式会社 いろどり

〒771-4501
徳島県勝浦郡上勝町
福原字平間71-5
tel.0885-46-0166
<https://www.irodori.co.jp/>



JA東とくしま上勝支所

〒771-4505
徳島県勝浦郡上勝町
大字正木字中津87
tel.0885-45-0055
fax.0885-45-0777

みかん農家の宿 あおとくる

〒771-4307
徳島県勝浦郡勝浦町
大字三深字林25
tel.090-5525-6299
<https://aotokuru.official.ec/>



Epilogue



Yukoubon

袖香&とくしまの香酸柑橘の本
【袖香本】

発行人 / 堤理恵・阪上浩
発行日 / 2019年2月12日 第1刷
発行所 / 国立大学法人徳島大学大学院
医歯薬学研究所 代謝栄養学分野
〒770-8503 徳島県徳島市蔵本町3-18-15
tel.088-633-9249
<https://4citrus.com>

印刷・製本 / 松下印刷株式会社

STAFF

Editor in chief, Writer / 田浦智美
Art director, Designer / 坪井秀樹
Writer / 後藤晶子
Photographer / 中野晃治 石本耕資
千葉大輔 古市和義 富岡敦
Illustrator / シマザキユキ
Character design / 佐藤あすか

©Rie Tsutsumi ©Hiroshi Sakaue
©Tokushima University Graduate School
Institute of Biomedical Sciences
Department of Nutrition and Metabolism

本書掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を固く禁じます。掲載情報は2019年1月15日時点のものと異なります。定休日、営業時間、詳細など変更される場合がありますので、ご利用の際は事前にご確認ください。

免責事項

本書のレシピについては万全を期しておりますが、万が一、やけどやけが、機器の破損、損害等が生じた場合でも、発行所は一切の責任を負いません。

本書は2018年度とくしま経済飛躍ファンドの助成により制作しています。