



ほんものを たべよう

提出日	4/ 9	4/ 10	4/ 11	4/ 12
配達日	4/ 16	4/ 17	4/ 18	4/ 19
翌々週分配達日	4/ 23	4/ 24	4/ 25	4/ 26

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2013. 4月3 週号

ゆず製品 YUZU PRODUCTS

古木実生のゆずの里、 木頭村のゆず

無農薬、無化学肥料栽培「木頭ゆず」100%。

(株)きとうむら

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

香り高い古木実生ゆず

細川内ダムを止めた木頭村の村おこしのための第三セクター(株)きとうむらの日野 雄策社長は、オルターカタログ 2011年10月2週号で既にご紹介しましたが、この木頭村で無農薬無化学肥料で栽培された「木頭ゆず」100%果汁「木頭柚子しぼり」を出荷しています。

これには、ゆずの中で最も香り高い古木実生ゆずを約50%使用しています。

昔から「桃栗三年、柿八年、ゆずの大馬鹿二十年」という言葉があります。継ぎ木のゆずは3~4年で実をつけますが、古木実生(こぼくみしょう)すなわち種子から木に育ったゆずは実をつけるまでに20~30年かかるのです。古木実生のゆずが継ぎ木のゆずより倍以上の値段がつくのは、これがゆずの中で最も香りが高いからです。木頭村にはそんな古木実生のゆずが数多くあり、背丈が

5mを超えるものも少なくありません。なかには100年以上のゆずの木もあります。

年間出荷額4億円の実績をもつゆずは、木頭村では主要産業です。近年朝日農業賞にも輝き、「木頭ゆず」として、全国各地の市場で最高値がついています。

昔ながらの手搾り

(株)きとうむらのゆずの搾り方は木製の搾り機を使った手搾りにこだわっています。だから、ひときわ香りが高く、えぐみもなく、爽やかな酸味で、しかも酸味の中にも甘味のある口当りのまろやかな味に仕上がっています。機械搾りのゆずだとゆずの果汁が歩留まり16~17%で得られますが、手搾りは11%です。つまり、それだけ機械搾りには、果皮のえぐみや苦味が入ってしまうのです。

この手搾りゆずを冷凍保存しておき、85℃20秒の殺菌処理をした後、ビン詰めしています。また、温度変化や直射日光で味が損なわれないように紙袋に入れてあります。

この木頭ゆずを使った関連製品、「木頭柚子ドリンク」「ゆずじゃむ」「柚子マーマレード」「ゆずシャーベット」「袖んちゃんピール」「柚子マンジェ」「おからくっきー(ゆず)」などがあります。



日野 雄策社長



収穫風景



ゆずの花

きとうむらの ゆず製品

木頭柚子しぼり

原料 …… 木頭ゆず 100% 無農薬無化学肥料栽培
内約50%は古木実生ゆず
搾り方 …… 木製の搾り機による手搾り
殺菌・ビン詰 …… 85℃・20秒殺菌後、ビン詰
賞味期間 …… 冷暗所で12ヶ月

人気のある使い方

鍋料理、焼肉はもちろんのこと、餃子のたれや、ドレッシングのお酢がわりに、また天然水とハチミツで割った美容と健康のゆずドリンク。焼酎やビールと合わせたさわやかカクテル。お菓子やデザートのエッセンス。さらには寿司酢のかわりに使ったゆず寿司など、さまざまなお料理に使えます。

木頭柚子ドリンク

原料 …… 無農薬木頭ゆず果汁、奄美大島甘蔗分蜜糖(森光商店)、山の湧水
製造方法 …… 上記の原料を混合、85℃・20秒で殺菌し充填後冷却。
賞味期限 …… 1年
手しぼりゆず果汁と奄美大島の粗製糖、そして山の湧水で作った清涼飲料水です。ゆず独特の芳香と爽やかな酸味のおいしい清涼飲料水です。

ゆずじゃむ

原料 …… 無農薬の木頭ゆず皮、ビートグラニュー糖(日本てんさい糖)
製造方法 …… 煮沸、充てん、加熱殺菌
賞味期限 …… 1年
木頭柚子しぼりを搾った皮で作ったジャムです。無農薬、手搾りにこだわった皮だけに、口当りのよい、苦味の少ないジャムに仕上がっています。

柚子マーマレード

原料 …… 無農薬木頭ゆず皮、ビートグラニュー糖(日本てんさい糖)、ハチミツ(日新蜂蜜株式会社)
製造方法 …… 製造方法:煮沸、充てん、加熱殺菌
賞味期限 …… 1年
木頭ゆずの皮を使ったマーマレードです。

ゆずシャーベット、木頭柚子コロコロシャーベット

原料 …… 木頭村無農薬ゆず果汁、種子島甘蔗分蜜糖、寒天(伊那食品)、木頭村湧水
製造方法 …… 上記材料を攪拌、フリーズし、充てん
木頭村ゆず果汁と寒天、山の湧水、そして種子島甘蔗分蜜糖で作ったシンプルなシャーベットです。一口食べると口いっぱい広がるゆずのさわやかな香りと酸味が好評です。

袖んちゃんピール

原料 …… 無農薬木頭ゆず皮、種子島甘蔗分蜜糖、無農薬木頭ゆず果汁、ビート糖
製造方法 …… ゆず皮解凍、カット、アク抜きと過熱、水切り、過熱と攪拌、低温乾燥、冷却
賞味期限 …… 開封前1年
ゆず果皮をやわらかく砂糖漬けにしたドライフルーツです。

柚子マンジェ

原料 …… 国産小麦粉(東福製粉)、たまご(芦田養鶏場)、よつ葉バター、種子島甘蔗分蜜糖、無農薬木頭ゆず皮
製造方法 …… 焼菓子
賞味期限 …… 開封前4ヶ月
ゆずの皮を生地に練りこんだ香り高いフルーツケーキです。

おからくっきー(ゆず)

原料 …… 国産小麦粉(東福製粉)、なたね油(石橋製油、オーストラリア産)、たまご(芦田養鶏場)、種子島甘蔗分蜜糖、おから(国産大豆)、無農薬木頭ゆず皮
賞味期限 …… 開封前6ヶ月
硬いのが人気のおからくっきーにゆずを練りこみました。

市販のゆずの 問題点

通常は継ぎ木で育てた新生ゆずで、皮表面の美しさを気にして、農薬を散布しています。果汁を搾るのも機械搾りで、えぐみ、苦味が出ています。