



日本を代表する柑橘類のゆずは、その香り高さと豊かな日本の食文化を育んできました。越生では県でトップクラスの栽培面積で安定した生産体制を保ち、その香りを後世へとつないでいきます。

ゆず部会長
宮崎幸男さん

わたしたちの ゆず作り

JAいるま野越生支店ゆず部の会長として、活躍されている宮崎幸男さん。現在、ゆず部会には48名在籍しており、ゆず販売会やゆず品評会などの活動を行っています。

「放っておくとゆずは上へ伸びて行くので収穫が大変になります。剪定を行うことで樹木全体の日当たりが改善され、より高品質なゆずが収穫できるようになります。」



ゆず品評会では各農家が育て上げたゆずが一堂に揃います。埼玉県知事賞をはじめ、多数の賞があり、自慢のゆずの出来を毎年競い合っています。

「ゆずの皮は薬味、実はジャムやジュース、種は化粧水になります。皮・実・種、すべて使えて捨てる場所がありません。」とゆずの魅力を話します。

「農家の高齢化が進んでおり脚立の昇り降りも大変ですが、剪定をしっかり行い、もし長いゆずを作れたら」と話してくれました。

ゆずの販売会

毎年12月には、越生のゆずの販売会が行われます。旬のゆずを求め、多くのお客様で賑わいます。会場内は爽やかなゆずの香りで包まれます。

越生町とゆずの歴史

越辺川に沿う山間丘陵地は、秋から冬にかけて北西風のあたることが少ない気流逆転層に覆われていて、降霜日数も少なく温暖な自然環境に恵まれていることから、町内では局所的にゆずが植えられてきました。販売を目的として植え始められたのは大正末期から昭和初期の頃で、昭和12年には、黒山区で植地栽培が始まり、これが現在の「越生ゆず」の起源になります。



ゆず鍋

ゆずの旨味を余すことなくいただけます。旬ならではの料理です。



越生のゆず

栽培面積県内トップクラスの越生ゆず。香り高く、しっかりと実ぶりが特徴です。

