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。

柑橘

ゆずの香りをそのまま届けたい

世界農業遺産の地、つるぎ町で家族が育てるゆず





Yuzu Youの吉岡 香織さん

Yuzu You（ゆずゆう）

文責　今泉 卓也（オルター会員事業部）　監修　西川 榮郎（オルター代表）

自然栽培への挑戦

徳島県西部、世界農業遺産「にし阿波の傾斜地農耕システム」の地域に位置するつるぎ町。剣山（つるぎさん）の麓に広がるこの地域では、急峻な斜面を活かした農業が古くから続いてきました。この地域の特色である畑が北向き斜面という環境は、日照の強い南向きの畑と比べて、ゆっくりとゆずの実が育つため、その香りや味わいがまろやかになります。吉岡 香織さんが現在管理しているゆずの木は約450本。その大半は、ご両親の代から育ててきた木です。

父・西谷 秀明さんは当初から無農薬栽培を続けてきましたが、「質より量」を重視せざるを得ない状況で、ゆずの木はやや過密に植えられ、肥料には鶏糞が使われてきました。

よりよいゆずづくりを目指して、吉岡さんは道法正徳先生の「道法スタイル」を取り入れ、改善を重ねてきました。肥料を一切使わず、植物ホルモンの流れを考えた剪定技術などが特徴です。時に親子での意見の食い違いもありましたが、粘り強く対話を続け、今年ようやく過密状態の中の木を一本、間伐ができたそうです。また2024年12月以降はそれまで施肥していた鶏糞の使用をやめ、現在は自然栽培への転換期間に入っています。

2025年3月には有機JAS認証も取得しました。

2026年2月下旬に圃場を訪れた際には、葉が薄く、葉先が尖るなど、肥料が効きすぎた影響もまだ見られましたが、刈り取ったカヤを活用するなどして、徐々に土壌環境を整えていく予定です。

手搾りだから生まれるゆずの香り

その味わいを活かすため、吉岡さんがとくに大切にしているのが果汁の搾り方です。

一般的な機械搾りでは、果皮表面の「油胞（ゆほう）」という小さな粒が潰れてしまい、香りとともに油分が果汁に混ざります。この油分は果汁の上澄みを分離させ、香りや味わいを変えてしまうことがあります。

そこで吉岡さんは、ゆずを半分に切り、素手で搾る「握力搾り」を行っています。

そうすることで、ゆず本来の爽やかな香りとやさしい酸味が、そのまま果汁に表れます。

また、しぼり器を使った手搾り果汁も製造しています。力加減を調整しながら丁寧に搾ることで、量を確保しつつ香りも大切にしています。こうして搾ったゆず果汁を、非加熱の冷蔵品として届けています。果汁の中に黒い粒が残ることがありますが、それも握力搾りや手搾りならではの証です。機械搾りが一般的なゆず酢の世界の中でとてつもなく貴重なゆず酢といえます。

ゆず畑を受け継いで

吉岡さんの祖父母はつるぎ町貞光端山地区で野菜を育てていましたが、祖父母が亡くなった後、畑はしばらく耕作放棄地となっていました。そこで、当時は現在よりやや高値だったゆずに注目し、定年後に父親がUターンしてゆず栽培を始めました。

つるぎ町生まれ大阪育ちの吉岡さんは、15年前につるぎ町へ移住しました。現在は理学療法士として週5日勤務しながら、ご両親とともに畑の管理や加工に携わっています。ご主人や3人のお子さんたちにも手伝ってもらいながら、家族みんなでゆず畑を守っています。

吉岡さん自身は、ゆずの収穫の手伝いがあまり好きではありませんでした。それでも、つるぎ町のゆずが「木頭ゆず」と比べてあまり知られていないことに、悔しさを感じていたといいます。子どもの頃にサワガニを捕ったり、近所の子どもたちと遊んだり。自然豊かなこの土地で過ごした楽しい記憶もあり、「この豊かな土地を守りたい」という思いが、現在の活動の原動力になっています。

これまで収穫したゆずの多くは果汁用として加工業者に出荷していました。しかしその場合、農薬を使わず育てたゆずであっても、他の慣行栽培のゆずと一緒に加工されてしまいます。「自分たちのゆずの個性をきちんと伝えたい」その思いから、果汁を自ら搾り、ゆずの魅力をそのまま届ける取り組みを始めました。「Yuzu You」という名前には、「ゆずをあなたへ届けたい」という想いが込められています。

つるぎのゆずを未来へ

つるぎ町のゆずは、まだまだ知名度が低いのが現状です。展示会に出展した際には、輸出用としての需要の高さも実感しましたが、周辺のゆず農家は高齢化が進み、新しい取り組みに理解を示す人はまだ多くありません。外国人が直接農家を訪れ、安い値段で買い取っていくケースもあるといいます。吉岡さんは、ゆずの加工やゆず狩り体験などを通して、地域全体で力をあわせながらゆずの魅力を伝えていきたいと考えています。将来的には理学療法士の仕事を辞め、ゆずの生産と加工を中心に生計を立てながら暮らしていきたいそうです。

未来へつなぐ実生ゆず

ゆず畑には、吉岡さんが2023年に植えた実生ゆずが約70本あります。これは現在地植えしている分で、ほかにもプランターで育てている3年生の苗がおよそ100本あり、今後順次畑へ植えていく予定です。

「桃栗3年、柿8年、ゆずの大馬鹿18年」ということわざにあるように、接ぎ木のゆずであれば4〜5年で収穫できますが、種から育てる実生ゆずは実をつけるまで長い年月がかかります。それでも実生ゆずは香りや味わいが格段によく、樹勢が強く、樹齢100年以上になるとも言われています。その希少性から、将来的には収入増にもつながるのではないかと期待を寄せています。ゆず畑を未来へ残すための挑戦でもあり、今後も畑を広げながら、実生ゆずの苗木を植えていく予定です。

世界農業遺産の地で育つゆず。
家族で守り続けるゆず畑。
そして、ゆず果汁に宿る豊かな香り。
吉岡さんは、ゆずの香りをそのまま届けたいと願っています。

Yuzu Youの 有機ゆず ★★★

- ●品種：接ぎ木柚子
- ●防除：なし
- ●施肥：カヤ、発酵鶏糞（2024年12月から不施肥）

P7でYuzu Youの有機ゆずをご紹介。