



小さな里から届く、ほっと安らく冬の便り  
ほうきょう

## ～ゆずの里法京～



### 「ゆずみそのふろふき大根」

#### 【材料】

みそ〔塩分10%のもの〕(800g)  
砂糖(600g)、ゆず(大3個)、みりん(少々)

#### 【作り方】

- ① みそに砂糖を加えて練り込んでおく。
- ② ゆずの皮の部分をおろし金ですりおろす。
- ③ ゆずの汁をしぼり、種・しぼり汁・果肉に分ける。
- ④ 果肉をミキサーにかけて細かくして、①に入れる。
- ⑤ ④を火にかけて、ぐつぐつ煮立ってきたらすりおろしたゆずの皮(②)としぼり汁(③)を入れて、仕上げにみりんを味を調える。
- ⑥ だし昆布で軟らかく煮たふろふき大根などにつけてお召し上がりください。

熱々のふろふき大根は寒い冬にぴったり。旬の食材で、新春にゆず(融通)きかせて、ふろふき(不老富貴)で過ごしませんか？

毎年、11月末から3月末にかけて、道の駅京都新光悦村(園部町曾我谷)の店舗に「手造りゆずジャム」が並びます。この味を楽しみに待つ人も多く、店舗に並ぶ前から問い合わせや予約の電話も入るほどです。

ゆずジャム・ゆずマーマレードを作るのは、園部町法京の農産加工グループ「ゆずの里法京」。山あいの小さな集落で、およそ30年前に不耕作の農地にゆずの木1,000本を植樹。そのうち150本が実をつけ、ゆずの商品化がスタート。5年ほど前に加工施設もでき、女性2人で丁寧に行われています。



▲一つ一つ丁寧に作業されます

の黒くなったところを包丁で取り除き、汁をしぼってミキサーにかけられます。添加物も凝固剤も使用せず、ゆず本来の風味を大切に、じっくり手をかけて作られます。

ゆずは、ジャムや料理などの香り付けに使われるほか、しぼり汁でポン酢を作ったり、種から化粧水を作ったりと、余すところなく使われます。丸ごと風呂に浮かべたゆず湯に入ると体の芯から温まり、冬至

(12月22日ごろ)に入ると「一年中風邪をひかない」ともいわれていきます。

「収穫量の少ない年もあるし、道路の拡張でゆず畑も減ったんですけど、ほかのこのゆずを使うとやっぱり味が違う。近所で分けてもらったりして法京のものだけで作っています。砂糖の量や煮詰める時間は、自分の感覚が頼り。収穫の時期や熟れ具合によって微妙に調整するんです」と、代表の大町季美さん。笑顔の絶えない朗らかなメンバー2人で「待ってくればいる人がいるのはありがたいこと」と、ゆずの甘酸っぱい優しい香りに包まれた加工場で作業に追われます。甘すぎず、ゆず本来の苦味もほんのり残る素朴なジャムは、紅茶などに入れてもおおいしくいただけます。



▶「きれいな色にできたわ」

ゆずの里法京 代表 大町 季美  
TEL : (0771) 65-0523