

確かな食べもの

辰巳芳子さんと生産者 ゆず練り 100年続く極上のお茶受け
大分県由布市・中谷健太郎さん（81）

毎日新聞 2016年1月26日 東京朝刊

紙面イメージで読む

農林業

食

紙面掲載記事

ライフ



「今年は暖かいのでゆずがまだ残っている」とゆず畑で話す中谷さん＝小川節子撮影

厳冬の早朝、由布院盆地からは朝霧とともに湯煙があがる。かつては寂れていたが、豊かな自然を生かした街づくり、数々のイベントにより、今では日本有数の温泉地になった。

推進してきた一人に「亀の井別荘」（大分県由布市湯布院町）の3代目、中谷健太郎さん（81）がいる。金鱗湖を望む宿は3万平方メートルの敷地に本館6室、離れ15室というぜいたくなつくりで、由布院を代表する宿だ。

Timeline

1

0



亀の井別荘の位置

する。



駅から続く由布見通り。由布岳はどこからでも見える＝小川節子撮影

100年前、著名な文化人、政治家が長期滞在する別荘としてつくられた。その極上のお茶受けとして「ゆず練り」は代々引き継がれている。

ゆずは飛鳥、奈良時代に中国から伝来したと言われる。当時の書物「豊後国風土記」に、この地は「柚富郷（ゆふごう）」と記されている。「平安時代からこの地には、ゆずが多くあったのでしょ」と中谷さんは推測

各家の庭先にゆずは何本か植えられ、冬には果汁や皮を料理に使い、ゆず風呂などを楽しんでいた。その中でもゆず練りは特別なものだった。「ゆずの苦みやえぐみを砂糖で食べやすくし、お茶うけとして特別なお客さまにお出しするものでした」と中谷さんは話す。

由布院駅から西に10キロ行った「畑地区」がゆずの里だ。「100年ゆず」といわれる3本の大木や、古くからある在来種のゆずが急斜面やくぼ地に密生している。手入れ、管理をする甲斐晃さん（83）は「実が大きく皮が厚い。小ぶりのゆずに比べ荒々しいのが魅力です」と話す。



収穫したゆずの皮の状態を確認する

ゆず練りはこの特徴を生かすように作られている。霜がおり始める11月中旬から12月にかけて、亀の井別荘の作業所に続々とゆずが運び込まれる。ゆず練りに熟練した近所のおばちゃん十数人が集まる。ゆず皮をみてアクの多そうな部分をむく。果汁を適度にしぼり、種を取り除き包丁で同じ大きさに切りそろえる。これを、大鍋にいれ砂糖を加え、練っていく。

「普通は練る前に1度、ゆでこぼしますが、私どもはゆずの香り、荒々しさを残したいので、直接練っていきます」と中谷さん。



ゆず練り

「ゆずがなくても生活に困ることはありません。でもがあると、ちょっと豊かな暮らしが楽しめます。これがゆずの魅力だと思います」

温泉地でのぜいたくな時間の中、極上のおもてなしとして代々受け継がれてきたゆず練りは、疲れた体をほっといやしてくれる。

【小川節子】 = 次回は2月23日掲載