

榮太樓飴 高知ゆず

海外でも高く評価されている高知県産ゆずを使用した飴

ゆずといえば、高知県

高知県は国内で流通するゆずのおよそ半分を生産する、名実ともに日本一の産地です。
栽培面積・生産量のいずれも全国首位を誇る「ゆず王国」。
年間生産量は約 11,000 トン、全国シェアは 50% 以上。
2 位に倍以上の差をつけているほど、圧倒的な存在感を放っています。

高知県産は、単に「収穫量が多い」だけではありません。
全国の高級レストランや老舗料亭のシェフから「香りと酸味が特別に強い」と高く評価を受け、さらにはフランス・パリをはじめとした海外へも「KOCHI YUZU」として輸出されています。
2017 年には「森林鉄道から日本一のゆずロードへ」として日本遺産にも認定され、その文化的価値も広く認められています。
「高知のゆず」は、単なる“食材”ではありません。山と川と人が育んだ“土佐の誇り”そのもののなのです。



榮太樓飴 高知ゆず

土佐の山が育む、奇跡の気候条件

ゆずは、“みかん”に代表されるほかの柑橘類とは異なる個性をもった植物です。
温暖な海岸沿いではなく、少し内陸に入った山間部を好み、昼夜の寒暖差が大きい環境でこそ、その真価を発揮します。日中の暖かな日差しで糖分を蓄え、夜の冷気にさらされることで香り成分が凝縮されていく・・・その繰り返しが、特徴的な芳醇で華やかな香りを生み出していくのです。
水はけのよい急峻な山の斜面に広がる圃場。傾斜地に根を張ることで、果樹は余分な水分を蓄えず、土中の栄養を力強く吸い上げる事で果実に凝縮した風味が宿ります。
また、面積の約 84% が森林に覆われた高知県では、山からの清流がそのまま農業用水に使われています。無数のミネラルを含む清らかな水、そして数十年・数百年にわたって積み上げられてきた腐葉土の豊かな土壌が、他の産地にはない「土佐の力」を果実に与えるのです。
高知のゆずに宿る香りは、この土地の気候と地形が何十年もかけて生み出した、自然の傑作です。



作り手が語る「手をかけなければならない果実」――

ゆずと向き合ってきた生産者さんから、こんな話を聞いた事がありました。
「昼夜の温度差がないと、きれいな玉にならんし、香りも少ない。ただ頭で考えるだけじゃだめ。手をかけてやると、ゆずだって応えてくれる。ちゃんといいい玉ができる。」少し誇らしげに聞こえました。
ゆずの枝には鋭いトゲがあり、風で実が傷つくと品質が落ちてしまいます。収穫は一つひとつ手作業で行われ、機械化が難しい果物です。生産者さんはこの困難な植物と真剣に向き合い、丁寧な手仕事によって「全国どこへ出しても恥ずかしくない」ゆずを作り続けています。



板あめ 羽一衣 高知ゆず

歴史と志が育てた産地の誇り

高知県のゆず栽培には、歴史の重みがあります。
坂本龍馬の盟友として知られる幕末の志士・中岡慎太郎は、安政の大地震によって農民が塩を調達できなくなることを危惧し、塩の代わりとしてゆず果汁を活用しようと、農民たちにゆず栽培を積極的に奨励しました。
柚子は実がなるまでに時間を要することから「桃栗 3 年、柿 8 年、ゆずの大馬鹿 1 8 年」と言われた時代でしたが、「人々の食を守る」という志から始まったゆず栽培の精神は今日の農家たちにも受け継がれ、栽培の歴史は連綿と続いています。

ゆずの「おいしさ」の理由

ゆずの香りが、レモンやオレンジなど他の柑橘類と根本的に異なる理由は、香り成分の多様さにあります。幾重にも繊りなす複雑な芳香を生み出す精油成分は数え切れないほど。
諸説ありますが、そのなかでゆずらしい独特の香りを生み出す成分は「ユズノン」だと言われています。
ユズノンは微量でありながら、嗅いだ瞬間に「ゆずだ!」と分かるほどの存在感を放ちます。この希少性こそが、ゆずの香りを「替えの利かない唯一無二の存在」にしている理由です。
特に海外のシェフからは「レモンやオレンジとは全く異なる個性的な芳香」として絶賛を受けました。
かつては日本の「脇役食材」と見られていたゆずが、今や世界の一流料理人を魅了する存在となっています。「一度嗅いだら忘れられない」それが、世界中のシェフが夢中になる理由。
また果汁は、強い酸味の中にほのかな甘みと苦みが絡み合い、複雑な味わいを生み出します。この「多層的な味わい」が美味しさに奥行きをもたらし、素材を引き立てながらも主役として存在感を放つゆえんです。
高知の山間部で育ったゆずは、昼夜の寒暖差によって糖度と酸度が高いレベルで共存します。
単調に甘いだけでも、刺激的に酸っぱいだけでもない…その緊張感のある味のバランスが、高知県産ゆずの美味しさなのです。