

今年もいよいよ本格的な、冬将軍の到来。 旬を迎えた「ゆず」の生産量NO.1県がオススメする 『高知県民流・柚子でポカポカ冬対策』

ビタミンCはレモンの2倍、クエン酸はみかんの3倍 寒くなったら柚子を食べる、生産量日本一の高知県民



今年11月に都心で54年ぶりの降雪に見舞われるなど、例年より冬の寒さが厳しそうなお気配。冬風邪やカサカサの乾燥肌が気になる所です。そこで、注目される冬の食材といえば「柚子」（ゆず）。古来より和食に欠かせない食材であり、美肌や風邪予防などに必要なビタミンCやクエン酸といった栄養価を豊富に含んでいます。まさに生産・出荷のピークを迎えた旬な食材です。

国内生産量の半分以上（約1万3,000t）を占める日本一の産地・高知県では、各家庭や飲食店などで柚子を使ったバラエティー豊かな料理が親しまれています。高知県民は昔から「寒くなったら風邪を引かないよう、柚子を食べる」のが習慣です。

調味料やドリンクだけじゃない、食べ方いろいろ高知の柚子料理



ゆず鍋

冬の定番、鍋にカットした柚子を豪快にイン！豊かな香りを楽しめます



田舎寿司

高知独自の伝統的な寿司料理。柚子の果汁でしめた飯に柚子の果肉や野菜をネタを乗せた逸品



ゆずたま

馬路村産ゆずを食べた鶏の卵。柚子の香りが楽しめ、旨味とコクも◎



ゆずゼリー

地元産ゆず果汁を100%した無添加ゼリー。子供たちにも人気

幕末の志士・中岡慎太郎が広めた、高知の柚子栽培

県土の90%を森林が占める高知県では、中山間地域で耐寒性の高い柚子の生産が盛ん。県内有数の産地・北川村は人口1,300人のうち約9割が柚子の栽培で生計を立てています。同村出身で幕末期に活躍した中岡慎太郎が、貧困にあえぐ村の基幹産業として奨励したのがはじまりと言われています。



高知で柚子の産地を堪能する、冬の旅。



星野リゾート UTOCO オーベルジュ&スパ (高知県室戸市)

室戸市のリゾートホテル「星野リゾート ウトコ オーベルジュ&スパ」では、12月1日～25日の期間、冬が旬の柚子を使った「柚子クリスマス」を開催中。レストラン前のバレーナテラスに「柚子ツリー」が登場。期間中は、夕食前のアペリティフにオシャレな「柚子カクテル」を、夕食のデザートにはクリスマス用にアレンジした「柚子のドルチェ」を用意。柚子の名産地ならではの特別な夜を楽しめます。

所在地：高知県室戸市室戸岬町6969-1



北川村「モネの庭」マルモッタン (高知県北川村)

柚子の産地・北川村の観光名所で、フランスの印象派画家クロード・モネの自宅の庭を世界で唯一、本家公認で再現。水の庭園は、11月26日～12月25日の期間中、毎週土・日曜と23日(金・祝)に庭園内をライトアップする「光のフェスタ in モネの庭2016」を開催中。モネの世界観を幻想的な空間で彩ります。

所在地：高知県安芸郡北川村野友甲1100番地

都心でも味わえる！アンテナショップで「柚子フェア」



東京・銀座の高知県アンテナショップ「まるごと高知」では、産直の柚子を取り扱っています。クリスマスギフトセットの限定販売や柚子を使った料理、お酒を特別提供中です。



「まるごと高知」

所在地：東京都中央区銀座1-3-13
取材窓口：高知県地産外商公社
☎090-1794-2527 (担当：野戸)

世界が認めた高知県産ゆず。欧州輸出で需要拡大

高知県では、国内はもとより世界的な生産量を誇る地元産柚子をヨーロッパへ輸出しています。2010年から主に果汁や皮を輸出し、2012年以降は生果玉も輸出。欧州への輸出規格をクリアする栽培方法を取り入れ、現在では、フランスやスペインなど世界19カ国で高知県産柚子が親しまれています。

【本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼窓口】

★高知県観光政策課 担当：田辺 TEL:088-823-9708 FAX:088-823-9256