

萩市田万川小川地区

# 長門ゆずきち収穫

「長門ゆずきち」生産者で(前長門ゆずきちの会  
会長)水津さんの畑を見学させていただきました。



生産者「ゆずきちの会」のお二人です。  
現会長(波田さん)写真左 前会長(水津さん)写真右



たわわに実った【長門ゆずきち】

※5月より学校給食で取り扱いが始まった【ゆず吉ゼリー】  
おかげさまで県内の学校給食でも好評です。  
給食会ではこちらで収穫された長門ゆずきちを加工場  
(道の駅たまがわ)にて搾汁した物だけを使用しています。  
生産者の水津さん波田さんは子供達にも収穫を体験してもらい  
もっと【長門ゆずきち】家庭の献立にも取り入れて  
もらえればと話されていました。



収穫の様子

※今の時期さんま塩焼きやほうれん草の和え物などレモンのかわり  
におとうさんの夜の晩酌にと大変美味しくいただきました。  
我が家の献立にもちよいちよいち取り入れたいです。(山本談)



## ゆずきち豆知識

「長門ゆずきち」って聞くと現在の長門市が原産と思いませんか？実は現萩市田万川が原産で品種名の由来も周防長門の国(山口県の西半分)が昔そう呼ばれていたため昭和42年に長門の国で生まれ、ユズより優れているとの意をもって「長門ゆずきち」と命名されたと記されています。(香酸カンキツ『長門ゆずきち』の由来と栽培)より抜粋ゆずきちと呼ばれていますが、実はすだちやカボスに近い品種で8月から10月上旬までが収穫期で9月中旬から末までが最も良い時期とされています。ゆずきちの木はユズの木と違って「とげ」が無く折れやすい特性があります。一本の木には150個~300個程度の実をつけます。非常に大きくなるため、剪定をして収穫がしやすい高さにされています。昭和40年代には田万川地区で魚の(シイラ)マンサクが非常に多く水揚げされていて刺身に果汁を搾ってしょう油をかけて食べられていました。