

青と黄。

季節によって表情を変える

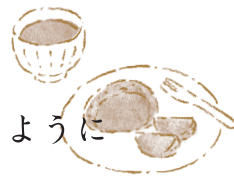
柚子を楽しむ



西米良の柚子といえば、季節によって青柚子と黄柚子で楽しめるのが大きな特徴です。夏場にはみずみずしい青柚子を収穫し、主に柚子胡椒に使われます。一方、晩秋には青柚子が熟して黄柚子となり、これはドリンクやボン酢、ドレッシングなどの製造にも使われます。そんな西米良の柚子の一番の魅力は香り。寒暖差のある斜面で栽培するため、他県のものに比べて香りが非常に高く出るので。畜産農家の中には西米良の柚子を牛のエサとして使う人もいて、その牛肉はほんのり柚子の香りがするのだとか。「西米良の柚子でないと満足いく香りが出せない」と太鼓判を押す、柚子加工業者の人もいます。



余すことなく、  
大切に食べられるように



国内のあらゆる産業と同じく、西米良の柚子も生産の担い手が高齢化してはいますが、最近ではブランディングに力を入れ、柚子胡椒を全国各地に発送する若手農家も育ってきているのだそうです。また、西米良の柚子は、そのほとんどが地元で加工されており青果での出荷は限られ、まだまだ生産量が追いついていないのが現状です。そんな貴重な柚子を無駄なく、おいしく食べられるよう、西米良ではさまざまな取り組みも始まっています。例えば霜が当たって痛んでしまった柚子は、その甘みを売りに加工品で使ったり、加工の難しい小玉のものは羊羹にしたりと、工夫をすることで、村で育った柚子の一つ一つを大切にしているのです。

