

# 「柚子物語」

宇都宮伝統文化連絡協議会顧問 柏村 祐司

我が家の柚子の木が、今年もたわわに実がついた。苗木を植えて二十年近くなる。三、四年前よりようやく実をつけるようになった。「桃栗三年、柿八年、柚子の大馬鹿十八年」との諺があるが、我が家の柚子はまさに諺どおりである。

柚子の原産地は、中国の揚子江上流地域あたりがといわれ、わが国ではすでに飛鳥時代には栽培されていたという。柑橘類の中では耐寒性が強く、かつ柑

橘類特有の病気への耐久力もあるために、ほとんど消毒の必要もない。他の柑橘類に比べ手間がかからないことから東北以北の広範囲の地域で、手軽に自給用に栽培する家が多い。

全国的な柚子の産地としては高知県馬路村や北川村、徳島県那賀町木頭等が知られているが、本県茂木町山内地区も近年柚子の里として名をはせている。茂木町山内での柚子の栽培は、過疎化ならびに高齢化対策の一環として昭和五十九（一九八四）年に始めたもので、集落に残る二本の柚子の古木に着目したことによるという。平成五（一九九三）年には柚子のオーナー制度を取り入れ「ゆずの里かおり村」を開設した。今では収穫祭等に年間二万人余が訪れる程のにぎわいを見せているという。

宇都宮市内では今里や新里等で柚子の栽培が盛んである。今里の集落は羽黒山麓にあり、十一月二十三日の羽黒山梵天祭りでは、集落の中を通る玉生

街道の両側に多くの出店が並ぶ。この中でひと際目立つのが、各家々で収穫された柚子の販売である。黄色く色づいた柚子を入れた編み袋が店先に所狭しと吊り下げられる。羽黒山梵天祭りの名物一品であり、柚子を手土産に買い求める参拝客は多い。

柚子の利用では柚子湯が広く知られ、特に冬至の晩に柚子湯に入る習わしがある。冬至は一年のうち日照時間が一番短い日であり、そのことから太陽の再生復活を期待する神祭りの日としての意味合いがある。湯に入るのは禊であり、柚子を入れるのは柚子独特の香りで邪気を払うためと考えられる。なお、宇都宮市あたりでは冬至の日に冬至漬と称し柚子を味噌に漬け、二月の節分に食べる風習がある。この他に柚子の皮を細かく刻み味噌汁やウドン、ソバ等の薬味としたり、柚子の皮を細長く刻んだものを薄切りした大根で巻いた柚子巻を作る家もある。

最近では柚子の皮で作った柚子ジャム、青柚子と青唐辛子を用いた柚子胡椒、絞った柚子の汁で作った柚子酢、柚子ボン酢、あるいは柚子羊羹等、柚子を用いた食品のレパートリーが多くなっている。これらは各家庭で作るよりも企業などが販売用にする場合が多い。茂木町の道の駅の店先には、こうした柚子を用いた品が並び旅行者から土産品として喜ばれている。

このように一部の地域では、柚子が町おこしの材料として利用されているが、反面柚子を粗末にしている所も多い。寒空の中に沢山の取り残された柚子を目にすることがよくある。柚子は捨てる場所がなく、健康にも良い。柚子はさまざまな食品に加工できる。手間を惜しまずに柚子をもっと有効活用すべきだ。前述したように柚子の産地は、柚子のお陰で活性化してきた。柚子は救世主的な存在であったことを思うと、柚子をあだや疎かにすることはできない。



大根の  
柚子巻



羽黒山神社  
梵天祭りで  
売られている  
柚子