



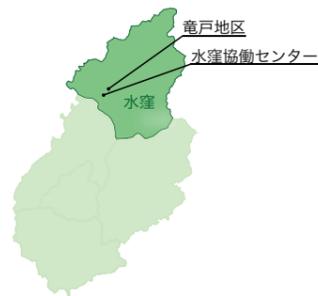
香り、色づく山肌

「あっちの山に黄色いのが見えるでしょう。あれもそう。道路の上に見えるのも、下のほうに広がっているのもそう。全部「ゆず」の木」  
眼下に広がるゆずの木々を指差しながら教えてくれたのは、ゆず園を管理している西尾三郎さん。

水窪町竜戸地区でゆずの加工食品を販売する「芝垣ゆず園」を夫婦で営んでおり、三郎さんは主にゆず園を管理し、妻のふくよさんが商品の加工を行っている。

「俺の仕事は（木を指差しながら）この面倒を見ること。商品のほうは女房に聞いてくれよ。女房が一番わかるとる」  
そう言って三郎さんは、おもむろにゆず園に立ち入ると、高枝ばさみでゆずを収穫し始めた。

「うちのゆずは薬を使ってないでな、皮がでこぼこしてる。スーパーで売ってるような美人じゃあないが、それが良いって人がいるもんでな」  
収穫したゆずを手には笑う三郎さん。ゆず園の管理を始めたのは平成16年のこと。



昔ながらのやり方で  
これまでも、これからも

「味、のある暮らし case.4 「香る里山の味覚」

暮らしが見える。感じる体温。  
Tenryu + Plus

ふくよさんの実家が営んでいた事業を受け継いだのだという。

引き継がれる想い

「女房の在所がゆず園をやったところから50年くらいは経ってる。静岡県で一番ゆずを育てた時もあったぞ」

誇らしげに語る三郎さんは、元々会社の勤め人。農業経験はほとんどなく、1から勉強を始めたとのこと。

それまでの人生で、全くと言って良いほどに関わりのなかった農業の世界。なぜゆず園を引き継いだのか気になり、三郎さんに聞いてみた。

「昔から大事に続けてるもんだから、受け継がなきゃならんよな。これが好きだっていうお客さんもいるし。ここのゆずが欲しいなんて言われりゃ、嬉しいよな」  
「うちでゆずを買ってった人は皆、ゆずはうちの1番なんて言う」

「案外、昔ながらのやり方が、生き残る道かもしれない」

そう言いながら、ゆずの木を見上げる三郎さん。その横顔は、まるで我が子を見るように優しい表情だ。



▲たわわに実ったゆずを見守る三郎さん



▲定番から意外なものまで、ずらりと並ぶゆず商品

夫婦、二人三脚

次に「芝垣ゆず園」の加工場へ足を運んだ。

入り口から加工場をのぞき込むと、ふくよさんが愛嬌のある笑顔で迎え入れてくれた。

「うちの商品は、全部手作業。とにかく、全部自分たちでやりたいんです」

そう語るふくよさん。加工場に並べられた商品は、ゆず味噌、ゆず酢、ゆず南蛮…とにかく、種類が多い。

ほかにも、ゆずの中身をくりぬいて味噌を詰め、乾燥させる「ゆべし」など、様々な商品を手作業で加工している。

「材料も地の物にこだわって、1から作ってます。私も作るのが楽しくて、新しい商品をどんどん作っちゃうから、お父さんにラベルを作るのが追い付かないって、怒られちゃった」

聞くと、三郎さんが育てているゆずを始め、商品の材料は地元産にこだわっているとのこと。

「あんまり市販のものを入れないから、

お客さんからは、横文字がないから安心。なんて言われます」

商品を手には、笑顔で語るふくよさん。癖のない、昔ながらの優しい風味は、お客さんにも好評のようだ。

三郎さんが丹精込めて作ったゆずを、ふくよさんが加工する。

抜群のコンビネーションで生み出される商品の数々は、今日も人々を笑顔にしている。