

# 長門ゆずきち

「長門ゆずきち」とは、スタチヤカボスの仲間の香酸カンキツです。



学名：Citrus nagato-yuzukichi hort.ex.Y.Tanaka  
和名：長門ユズキチ  
英名：Nagato-yuzukichi  
分類：ムクロジ目ミカン科ミカン属



## 長門ゆずきちの歴史

長門ゆずきは、古くは名前の似ている<sup>ゆずきち</sup>柚吉（<sup>うじゆきつ</sup>宇樹橘）と同一種であると考えられていましたが、田中論一郎（元静岡県柑橘試験場長）博士の鑑定により、柚吉とは別の品種であると1967年に認定されました。このとき、田中博士の提案で、長門の国で生まれユズより優れているとの意味から「長門ゆずきち」と命名されました。



原木は、萩市田万川町の畑の畦にあった老大樹で、根元直径30cm（幹周100cm超）以上、地上60cmで2股に分かれていたと記録されていますが、昭和初期に枯死しています。（当時の樹齢は170～180年と推定）

現存する古木（推定樹齢120～130年）は、明治中期に原木から実生苗を育成し植えたものと言われていることから、原木の二代目と考えられます。また、接木苗によっても広まっており、これによる古木も散見されています。以上のことから、萩市田万川町では約250年前から庭先果樹として栽培されていたものと考えられます。

島根県津和野町には、ミカンユズ及びユズミカンと称するものがあり、薬師寺虎雄（元萩市柑橘試験場長）博士は異名同種と同定されましたが、これは既に枯死したようです。美祢市秋芳町には、ユズクネと称する同種が現存しています。

## 栽培の始まり

萩市田万川町における本格的な栽培の始まりは昭和40年代で、当時カンキツ園の主体は夏ミカンでしたが、相次ぐ寒害と消費減退に伴う価格の低落から、これに替わる品種を探る中で、本種が注目されることとなり、経営の一つの構成品種と位置づけられました。

苗木の育成にあたっては、波田守人氏園の原木から採種し、柚実生台に接木されていたものを母樹として、同氏により育成、配布され栽培面積が増加していきました。

平成10年代に入り、長門市俵山地区、下関市豊北町田尻地区において新産地が誕生・意欲的に取り組まれており、田万川町との栽培技術、販売の面でも交流しつつ、北浦地区の特産品として振興策が図られています。



### ◆産地の経緯

俵山地区の農家の有志が、地区で産地化できるものを探し、柑橘類の栽培について萩柑橘試験場に相談したところ、県原産の「長門ゆずきち」があることを知り、名称に地域名が入っていることが決め手となり、産地化に取り組むことに決定しました。



平成 10 年、俵山地区の農家 20 名で「長門ゆずきちの会」を結成し、自主的な生産の取り組みを開始。その後、地産・地消を推進する市や県の支援を受けて、果実 PR や料理のレシピを開発しました。

現在、会員数は 42 戸（平成 25 年度）に増え、渋木や日置、三隅地区にも拡大し JA が事務局となって共同販売の体制を確立し、県内供給量の約半分を出荷しており県内最大の産地となっています。

平成 19 年には、地域ブランドとしての定着を目指して、産地の 3 農協（長門大津農協、下関農協、あぶらんど萩農協）が共同で「地域団体商標」を登録しました。（長門農林事務所資料）

商標登録：第 5088770 号（H19. 11. 2）

### 樹体の特性

- 樹は半喬木性で枝の分岐角度が狭く、直立気味の樹姿を形成します。
- 枝条は、やや細短で比較的密生します。（枯枝が生じやすい）
  - ユズほどではないが、刺があります。（粗剛な刺がある樹→強健で樹勢が強く、果実の肥大も良く種子が多い。細短な刺がある樹→種子が少なく、懐枝や下枝に無核果が見られる）
  - 収量性は酢ダイダイ（臭橙・回青橙）より劣ります。しかし、収穫が早く終了するため隔年結果は少なくなります。
  - 耐寒性について、ユズより弱い但し他の柑橘類より強い。
  - 風に弱く、特に乾寒風は落葉を助長します。
- 栽培適地の気象条件は、樹体に枯れ込みを生じる気温（ $-7^{\circ}\text{C}$ ）以下にならないこと、また風の当たらない所、特に冬季の防風に万全の注意を払う必要があります。
- 土壌条件は、一般の果樹同様、耕土が深く、肥沃で排水の良いことが条件です。



### 果実の特性

- 外観はスダチに酷似しており、4～5cm 程度の球形で成熟すると 100g 以上になります。これはスダチとカボスの中間にあたり、ユズとほぼ同じであり利用しやすい大きさです。

- 果皮は2～3mmと薄く、独特の弱い香りを有します。
- 搾汁は8月上旬から可能で、9月下旬には果汁歩合は40%と香酸カンキツ類では最も高い部類に属します。
- 果汁は、ユズとスタチをブレンドしたような爽やかな香りと、まろやかな酸味があります。
- 滴定酸は緑果時6%以上と高く、糖度（Brix）も7%で安定しています。その後、果実の着色と共に変化します。
- 有機酸については、クエン酸、リンゴ酸が主体ですが、フマル酸、乳酸、t-アスコニッ酸、ギ酸などが含まれています。有機酸のうち約85～87%がクエン酸であり、遊離酸率も他の香酸カンキツ同様90%以上と高く、果汁pHも2，3前後とスタチの4に比べても酸度の強い果汁です。



栄養成分	βカロテン mg/100g	ビタミンC mg/100g	総ポリフェノール g/100g	クエン酸 g/100g	リンゴ酸 g/100g
長門ゆずきち	244	50.1	42.8	4.99	0.65
ユズ	ND	72.4	42.4	4.81	0.52
カボス	61	80.4	48.0	4.94	0.36

※βカロテンは、果皮成分量 その他は果汁成分量 H17年山口県農業試験場調べ

- 緑果時の糖含量は1%前後と甘味は低く、苦味は僅かに感じる程度です。
- 以上のことから、長門ゆずきは酸濃度が高い香酸カンキツであり、その利用は長期に渡りますが、外観、食味等の品質の均一性から、その利用期間は8月上旬から着色の始まる10月上旬までが適当と考えられます。
- 加工適正については、搾汁率、酸濃度とも高く、苦味が少ないことからポン酢として製品化されています。また、果汁の性質は、ユズやカボスのように強い香りはなく、酸味も控えめなので、いろいろな料理に使ったときに、素材の味を損なわないという特徴があり、爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴です。

### やまぐちブランドに

平成25年9月、山口県内の優れた農林水産物や加工品を対象にした「やまぐちブランド」に登録され、県内で長門ゆずきちを栽培する「長門市：長門ゆずきちの会」「下関市：長門ゆずきち友の会」「萩市：田万川・長門ユズキチの会」の3団体に登録証が手渡されました。



### もう一つの顔

果実は11月になると直径5cm以上になり、果皮が黄色く着色し、果汁も少し甘みが変わり、よりマイルドな食味になります。冬季の鍋物や各種ホット飲料への需要拡大を検討しており、試験販売等を行っています。

※平成24年度は「長門ゆずきち小町」で販売



## 販売のアラカルト



- 外 観：無傷か、わずかな傷の範囲が果皮面積の半分までの物。黄化がみられないか、一部発生が見られる物
- 大きさ：1果40mm 程度以上の物

### 《品質基準》

- 秀 (A 品)：品質固有の形状で色沢すぐれ玉揃いが良く、病虫害・外傷のほとんど無い物
- 優 (B 品)：秀に次ぐもので、病虫害・外傷の軽度な物

### 《出荷荷姿》

- 秀 (A 品)：200g 入りのパックに詰めて出荷



階 級	M	L	2L
果実の直径	3.9~4.2cm	4.2~4.5cm	4.5~4.8cm
200g パック・袋入り数	6個詰め(36g/個)	5個詰め(45g/個)	4個詰め(53g/個)

- 優 (B 品)：重量 1kg の緑色のネットに詰めて出荷

階 級	小	大
果実の直径	M~L 混み	L~2L 混み



### 《長門ゆずきちレシピ集》

簡単な使い方は、なんといっても焼き魚や肉料理にひと搾り。さわやかな風味が加わります。冷や奴やしらす大根にも、ひと搾り。また、刺身の醤油に果汁を加える食べ方や、焼酎やサイダーに果汁を加えて、風味をつけるのもオススメです。果汁と砂糖、水だけで美味しいジュースも作れます。

平成23年度には、キリンビール山口支社が、自社のジンやウォッカに長門ゆずきちと炭酸を加えるカクテルを宣伝しました。

また加工品も、県内企業の協力で、ポン酢やドレッシング、ジャム、ジュース、ゆずこしょうならぬユズキチこしょうなども販売されていますので、是非お試しください。

### 《販売先》

8月下旬から10月上旬まで、県内の主なスーパーマーケットで販売しています。その他、長門市内の旅館や飲食店の料理に、この果実酢を使っていただくお店が増えています。

また、俵山地区の里山ステーションでは、俵山地区の特産品を組み合わせた「ふるさと宅急便」を年2回9月下旬と12月下旬に発送しています。その内9月の便には長門ゆずきちの果実が入り、12月の便には果汁のビン詰めが入ります。

## 品質毎の特性

品種・系統名		果実の特性	樹の特性	収穫期 (香橙)
ゆず	多田錦	果実の大きさは平均 80g、中には 100~120g の大果も混在する。果形は扁平、虎斑症も少ない。	樹勢は中、樹姿は立ち気味。春枝の節間は短く細い。トゲは徒長枝や長大枝のみ発生する。隔年結果は少ない。	10月下旬 ~12月上旬 (8~9月)
	無核ゆず	果実の大きさは 40~50g、果形は偏球形、果径指数 120~125 で大きさはスダチ程度である。	樹勢は中~強、樹姿は在来の有核と同じ。	10月下旬 ~12月上旬 (8~9月)
	川上系	果皮は若干厚い以外、木頭系と同じ。	樹勢は強く、刺も長く大きい。	10月下旬 ~12月上旬 (8~9月)
	木頭2号	果実は 100~140g と大果系で種子は 30 個以上と多く、皮も厚い。かいよう性虎斑症の発生は少ない。	有刺系で樹勢は強い。	10月下旬 ~12月上旬 (8~9月)
	木頭 6.7号	果実は大玉で揃い、果面は平滑で美しい。	樹勢は強く、刺は中位の大きさで数は多い。	10月下旬 ~12月上旬 (8~9月)
長門ゆずきち		果実の大きさは緑色果での収穫期で 50g 程度、淡黄色に成熟した 11 月頃には 100g 程度となる。果形は球形。果汁が多く、搾汁は 7 月下旬から可能で、極早生系の香酸カンキツに属する。	樹は半喬木性、やや直立気味の樹姿を形成、枝条はやや細かく比較的密生する。有刺で、結果樹齢に達するのが早く、結果量も多く隔年結果は少ない。	8月上旬 ~10月中旬
スダイダイ	座ダイダイ	果実の大きさは、130~200g で球形をしている。果皮が 1cm 程度と厚い。種子は 20 個/果程度である。酸は強く冬季の鍋物に利用されている。	樹勢が強く、直立性で樹高は 4~5m に達する。連年結実し、隔年結果は少ない。無刺のものと有刺のものがある。	12月~1月
	カブス (臭橙)	果実の大きさは、250g 程度で球形をしている。種子は 20~30 個/果である。酸は強く冬季の鍋物に利用されている。	樹勢が強く、樹高は 4~5m に達する。連年結実性が高い。2mm 程度のトゲがある。	12月~1月

平成26年4月作成



### ◆問い合わせ先◆

#### テキストについて

長門市役所経済観光部 農林課 Tel0837-23-1237

#### 商品について

長門大津農業協同組合 営農販売課 Tel0837-22-3170

下関農業協同組合 豊北営農経済支部 Tel083-782-0021

あぶらんど萩農業協同組合 Tel0838-22-3535

里山ステーション (長門市俵山) Tel0837-29-5070

### 引用文献

波田 治巳：『長門ユズチキ』の由来と栽培

### 資料提供

長門ゆずきちの会、長門ゆずきち産地連携会議、山口県長門農林事務所