

[あふ]

aff

agriculture forestry fisheries

January
2017

1

特集
2

香酸かんきつ

みかん

特集
1

博多うどん

福岡県

博多といえば豚骨ラーメンが有名だが、「うどん発祥の地」とも言われているこの地では、博多うどんも古くから愛されている。ふわふわしたコシの弱い麺が特徴で、薄口しょうゆベースのかけ汁にごぼう天などをのせて味わうのが定番。



文／はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。『週刊大衆』『JAL 旅プラスナビ』『東洋経済オンライン』などで連載中。著書多数。

甘めのかけ汁にごぼう天をのせて

従来、博多うどんのかけ汁は「すめ」と呼ばれていて、昆布とかつお節などの魚系のだしが優しく効き、薄口しょうゆで仕上げた味わい。少々甘めで一気に飲み干せる。具も一風変わっていて、定番はごぼう天。薄く短冊切りにしたごぼうに衣をつけて揚げたタイプや、細切りにしてかき揚げにしたタイプなどがあり、そのまま味わっても、汁に浸して次第に深みが増していくのを楽しんでもいい。丸天も名物で、こちらはいわゆるさつま揚げのようなすり身で、丸く平べったい形が特徴だ。

そんな博多うどんだが、最近は柔らかい麺だけではなく、適度な弾力を持った麺を提供するうどん店が増加している。従来の博多うどんと讃岐うどんのちょうど中間のような菌ごたえだ。また、小麦粉は老舗では輸入小麦を用いるところも多いが、新進の店舗では国産を用いているところも増えてきた。たしかに福岡県筑後平野は、国内有数の小麦の産地である。

そして今、東京でも博多うどんの看板を掲げる店が続々と誕生している。博多うどんが大ブレイクする日も近いかもしれない。



ニッポン

麺 第9回

日本全国の
麺文化をご紹介します！

探訪

ふんわり・しつとり
の
柔らか麺が地元
の定番

「この柔らかさは一体？」。それが「博多うどん」を初めて頂いたときの感想だった。小麦粉と塩と水で作られているのは同じでも、うどんは土地によってその印象を変える。麺はつくづく奥が深い。一説によると、博多はうどん誕生の地。福岡市博多区にある承天寺には「饅頭蕎麦発祥之地」と刻まれた石碑が建ち、臨済宗の僧・円爾（弁円）が宋から製法技術を伝えたと言われている。

創業100年を超える地元で

も評判の老舗うどん店を訪ねた。「うちらはこのやわ麺が好いとうけんねえ」と隣でうどんをすするおばあさんが言った。博多ではこの柔らかさが定番らしい。もっとも、「伊勢うどん」のように長時間ゆで上げた柔らかさではなく、太めのうどんを少し長くゆでた感じ。だからといったのびているわけではなく、器に「デン！」と居座る麺は、絶妙なタイミングで取り出したふんわり・しつとり加減だ。「前に香川で『讃岐うどん』を食べたときはびっくりしたねえ。硬すぎて歯が折れるかと思った」とおばあさんが笑う。

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第9回
博多うどん [福岡県]

4 特集1

みかん

14 特集2

香酸かんきつ

18 今月の農林水産大臣賞 vol.9
女性目線で経営を発展！
「木頭ゆず」の手作り商品

MAFF TOPICS

あふラボ

病気に強いレモンの新品種「璃の香」が誕生

NEWS

第7回「料理マスターズ」の受賞者を発表

「フード・アクション・ニッポン アワード2016」

受賞10産品が決定

世界かんがい施設遺産、新たに14施設を登録

23 読者の声

表紙／有田みかん

撮影／島 誠

○広報誌『aff(あふ)』について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では『aff』を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○ホームページのご案内

『aff』は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL 03-3502-8111 (代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション／片野宏之 (Zappi)

デザイン／柳田美樹 (Zappi)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

みかん

原産地はインドのアッサム地方で、中国を経て日本に伝わったとされるみかん。よく知られたビタミンCのほか、近年の研究で改めてその健康機能に注目が集まっています。古くから日本人に愛されてきたこのなじみ深い果物の世界を探访してみましよう。

取材・文／下境敏弘（P4～5、8～9）、千葉貴子（P6～7）、Office 彩蔵（P10～11）
撮影／島誠（P4、6～7）



かんきつ類では
最も収穫量が多い

温州みかん

皮をむきやすく、甘くて、食べやすい——。温州みかんは長い時間をかけて育成され、日本を代表する果物の一つになりました。

中国の地名を冠した
日本生まれのかんきつ

「『みかん』とは皮をむきやすい小型のかんきつ類の総称ですが、一般的には圧倒的に収穫量の多い温州みかんを指す言葉として用いられます」と語るのは、農研機構（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）果樹茶業研究部門カンキツ育種ユニット長の吉岡照高さんです。

「温州」とはかんきつ類の産地として名をはせた中国浙江省の地名

ですが、原産地は鹿児島県の長島とされ、中国から伝わったかんきつ類から偶発実生として生まれたと考えられています。

江戸時代にみかんといえば紀州みかんが主流で、家名の存続が重視されていたことから種の無い温州みかんは避けられていましたが、明治時代を迎えると、その食べやすさと玉の大きさが人気となり、生産が盛んになっていきました。

各産地で進められてきた
栽培の工夫や品種改良

暖かい気候を好む温州みかんは現在、主に関東以西の沿岸地域で栽培され、和歌山、愛媛、静岡が代表的な産地ですが、熊本や長崎など九州地方も1960年代に生産量を大きく伸ばしています。「青島温州や宮川早生など多くの品種がありますが、古くから三ヶ日、有田といった産地名がブランドとされています。これまで各産地では競うようにして栽培技術を磨き、よりおいしく、食べやすいみかんの選抜を進めてきました」と吉岡さんは言います。

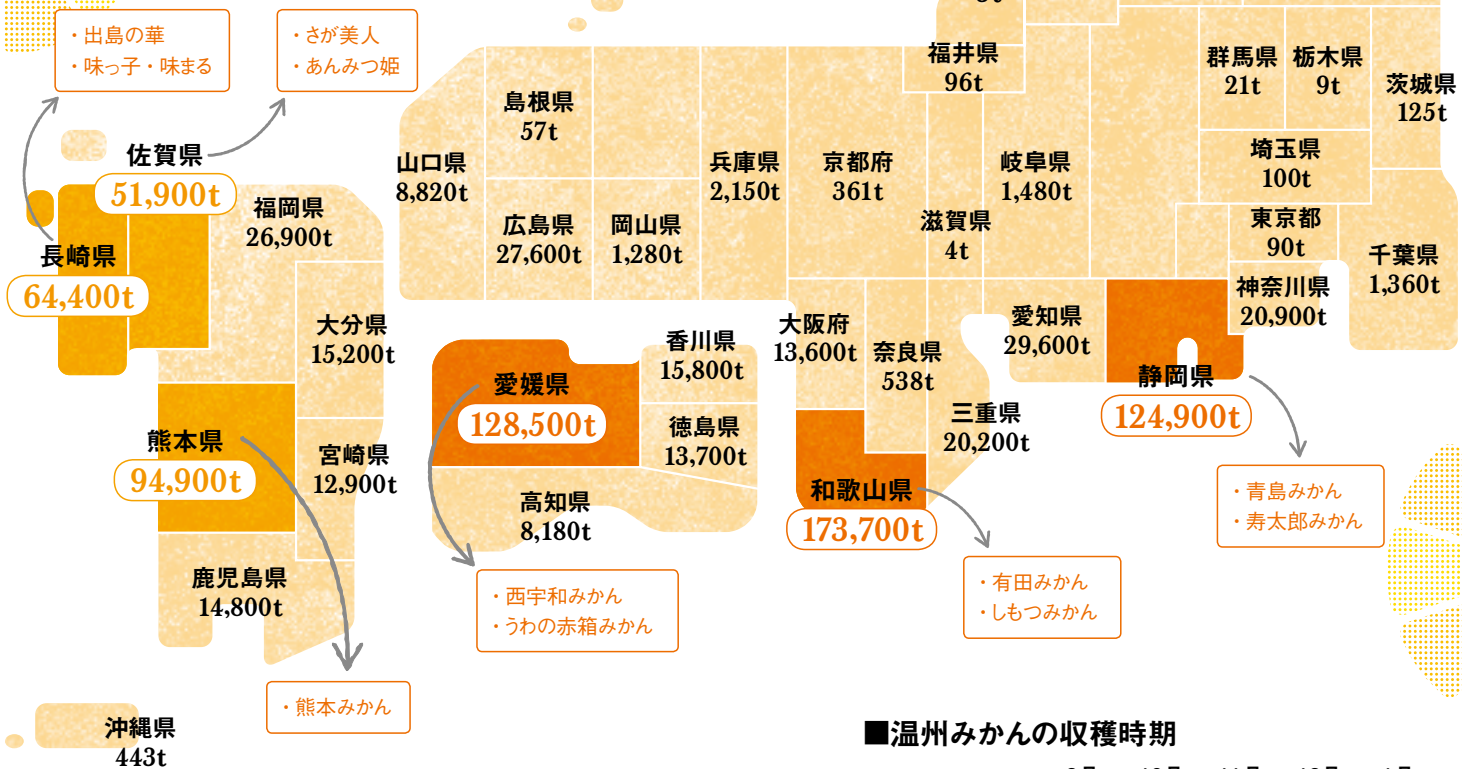
また、もともと冬が旬の果物ですが、より早期の出荷を目指した品種育成も進められ、10月以前に収穫が始まり甘味と酸味のバランスが人気の早生みかんなど、長い期間、各産地のさまざまな味を楽しめるようになりました。

■温州みかんとその他のかんきつ類

温州みかんは農林水産省「果樹生産出荷統計」（平成26年産）
その他かんきつ類は農林水産省「特産果樹生産動態等調査」（平成25年産）



■温州みかんの収穫量と主なブランド名



■温州みかんの収穫時期

	9月	10月	11月	12月	1月
極早生（ごくわせ）					
早生（わせ）					
普通温州					

出典：農林水産省「果樹生産出荷統計」（平成26年産）



有田川とみかん畑。有田川町のみかん農家が使う共同かん水施設の水は、この有田川から引いている。

ほとんど関西中心。もう一度、関東の皆さんに有田みかんのおいしさを知ってもらいたい。そのために取り組んでいるのが、「個性化戦略です」と稲住さん。

一つの柱になっているのが、和歌山県で誕生した極早生品種「ゆら早生」です。果肉の色が濃く、10月ごろに出荷する極早生とは思えないほど甘みが濃厚。東京でも食味が評価されています。稲住さんは極早生をすべての品種に変え、他産地との差別化を図っているのだと言います。

後継者不足の課題解決 魅力ある「みかん農家」を体現

向上心あふれる稲住さんの姿に、有田みかんの将来はとも明るいものと思えますが「後継者は全然足りていません。今ある畑をその

「できるところは積極的に効率化したい」と稲住さん。自宅の選果場にはコンテナを持ち上げる設備があり、女性だけでも作業ができるようになっている。

まま残すことは難しい状況です」と稲住さんは言います。

「みかん農家になったってしょうがない、そういう空気から変えていかないと。この町にずっといたいと思っている若い人たちに、みかん農家が選択肢の一つになるような経営をしていきたいと思っています」

個性化に取り組む、よりおいしい有田みかんを全国へ。そして、魅力あるみかん農家を自ら体現していく——真摯に、そして懸命に栽培に取り組む稲住さんのような生産者がいる限り、有田みかんは今後もその名を残していくに違いありません。



機械化を行いながらも、最後には必ず人の目と手を使って選別する。厳しいチェックの末に、有田みかんは出荷されている。

JAありだの直営選果場「AQ 中央選果場」で選別され、倉庫へと向かうみかん。「AQ」(=Arida Quality)は、高品質であることの証。

近年人気が高まっている極早生の品種「ゆら早生」。袋(じょうのう)が薄く、多汁で甘みが強い。稲住さんは約100aで栽培している。



収穫したカゴいっぱいのみかんをコンテナへ。コンテナは、モノレールで運ぶ。急斜面では必須の設備。

和歌山県有田川町

トップブランド「有田みかん」を再び 段々畑で作る、甘く味わい深いみかん

生産地を訪ねて

有田みかん

誰もが一度は耳にしたことのある、「有田みかん」。年間を通じて温暖で夏場に雨が降りにくい、和歌山県有田地域で生産されている温州みかんです。産地の有田川町のみかん農家、稲住さんを訪ねました。

「個性化」で巻き返し ランクごとに選別して出荷

全国に名を知られる有田みかんですが、実は近年、関東圏への出荷は減少しています。

「愛媛産や九州産に押され、今は有田川町を見渡すと、辺りの山はほとんどみかん園。急斜面には石垣が作られ、一段ごとにみかんの木が植えられています。

「有田みかん」といえば、やはりこの石垣。段々畑は効率が悪いけど、日当たりと水はけの良さは抜群。この2つはみかんがおいしくなる絶対条件です」と話すのは、親から畑を受け継ぎ、就農16年目を迎えるみかん農家、稲住昌広さん。軽やかに石垣に登り、着色を確認して次々に実を収穫していきます。収穫した実は、モノレールに積んだコンテナへ。モノレールのおかげで、急斜面の畑でもみかんの運搬を効率的に行えます。

石垣の段々畑で栽培 急斜面で甘みを育む



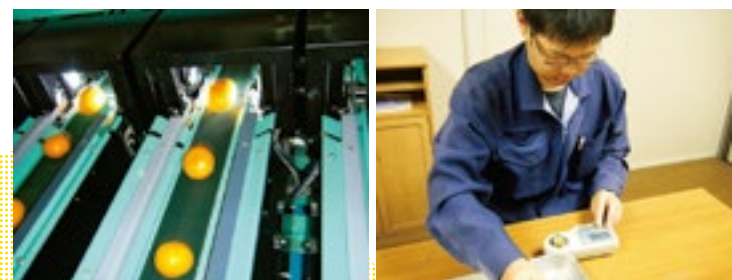
稲住昌広さん
有田川町にて約460aの温州みかん80aの中晩柑栽培を行う。AQ 中央選果場柑橘部会会長も務めている。



収穫は一つ一つ手作業。だいたい色に十分に色ついた実を目視で判別し、ハサミで収穫していく。



紅まどんなは毎年、11月下旬ごろから出荷され、1カ月ほどで旬が終わる。



左／光センサー選果機で糖度や酸度を自動的に測定。 右／糖度などは人の目でも厳しくチェックする。一定の基準をクリアしたものを、紅まどんなブランドで出荷。

都道府県唯一の専門研究施設 愛媛県「みかん研究所」

異なる品種を掛け合わせて、それぞれの良い特性を受け継ぐ品種を作り出すのが「交雑」と呼ばれる手法ですが、成熟の遅いかんきつ類の場合、育種の結果が出るまで長い歳月を要します。この事業に取り組む愛媛県農林水産研究所果樹研究センターみかん研究所は、これまで約4万本で交配を行い、8品種を選抜しています。県有数の産地である宇和島市吉田町にある同研究所の約4haのは場では、さまざまなかんきつ類が将来の生産者のために育てられています。



左／愛媛県宇和島市にあるみかん研究所。 右／みかんの新品種の育種や、生産技術の研究などに取り組んでいる。

恵まれた気候を活かし 多様なかんきつを育種

62年前、松山市の伊予柑農家、宮内義正さんが草刈りの際、めずらしい枝を見つけ、接ぎ木で育てたところ、味の良い実がたくさんなりました。発見者の名から命名された宮内伊予柑は今や愛媛県のかんきつ生産の柱の一つです。

「愛媛が全国の生産量の9割を占める宮内伊予柑、温州みかん、不知火（デコポン）の3つを私たちは基幹品目と位置づけ、これに加えて新品種の紅まどんな、甘平せとか、はれひめ、カラマンダリンを重点推進品目としています」と言うのはJAえひめ中央営農部果樹課の野中賢二さん。

宮内伊予柑がそうだったように、かつて新品種の多くは「枝変わり」という自然な突然変異の個体を育てることで作り出されました。農林水産省果樹試験場興津支場（現在の農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究拠点）が温州みかんとオレンジの特性を併せ持つ清見の



厳しい基準を設定して オリジナルブランドを確立

重点推進品目の一つ、紅まどんな

る恵まれた気候条件を活かし、生産者の所得の安定を図るべく、希少性があり高単価を見込める新品種の開発や生産に力を入れてきました。

なほ全農えひめが商標登録し、愛媛県のみで生産されるオリジナル品種です。専用のハウスで、一つずつにしっかりと日光が当たるようひもで枝を吊るなど、丹精込めて育てた実は光沢があり、果皮は薄く、紅い果肉はゼリーのようにとろとろと滑らか。

1990年に南香と天草の交配を試み、2005年に品種登録に至った愛媛果試第28号のうち、糖度や酸などが一定の基準に達したものを紅まどんなの名称で出荷します。ブランド管理は徹底しており、毎年、収穫前にJAや市場の関係者が集まり、選果基

準を確認する選果目あわせ会を開催するほど。

中晩柑としては成熟が早く、出荷は11月下旬には始まります。収穫後は一定期間、貯蔵庫で温度管理を行い、甘みを強めたうえで選果場に運び、糖度や熟度などを1個ずつ確認し、基準をクリアしたものを手作業で丁寧に箱詰めしていきます。

「高級フルーツとして認知され、消費者の反応も上々で、出荷額も伸びています」と野中さん。かんきつの一大産地では関係者が手間暇を惜しまず、おいしいみかん作りに打ち込んでいました。



みかん研究所が17年の歳月をかけて品種として確立した甘平。紅まどんなと同じ愛媛県のオリジナル品種。



松山市のJAえひめ中央堀江選果場での作業。紅まどんなは果皮が薄く傷つきやすいため、箱詰めは人の手で慎重に行われる。

愛媛県松山市

徹底した品質管理と選別 ゼリーのような食感の麗しきみかん に 紅まどんな

生産地を訪ねて

希少でおいしいフルーツとして人気の紅まどんな。この新しい品種を生んだ愛媛県ではかんきつのプロたちが優良品種の開発に取り組み、生産管理を徹底し、厳しい選果基準を設けてブランド化を推進しています。



かんきつ類のブランド化に取り組むJAえひめ中央営農部果樹課課長の野中賢二さん（左から2人目）と果樹課のみなさん。

文旦

ぶんとん

高知県の特産品。皮が厚くて種も多いが、弾力のある果肉は甘くジューシー。豊かな香りも楽しめる。[出回り時期]1月～4月



不知火

しらぬい

出っ張った頭が特徴。ほとんど種がなく食べやすい。デコポンは熊本果実連が商標登録したブランド名。[出回り時期]12月下旬～翌5月

清見

きよみ

アメリカ産オレンジと温州みかんの交雑種で、とても甘みがある。現在は愛媛県、和歌山県などで生産。[出回り時期]3月中旬～5月



金柑

キンカン

果肉は少し酸っぱいが、皮は甘く、むかずに丸かじりできる。主な産地は宮崎県、鹿児島県。[出回り時期]1月～3月

八朔

はっさく

果汁は少なくプリプリした食感。袋を開いて果肉のみを食べる。主な産地は和歌山県や広島県。[出回り時期]2月～4月



日向夏

ひゅうがなつ

皮の裏についている白い「ワタ」にも甘みがあり、袋までおいしい。宮崎県や高知県で生産。[出回り時期]12月下旬～翌5月



伊予柑

いよかん

愛媛県の特産品として有名。甘さは控えめで、ほどよい酸味。皮は柔らかく手で簡単にむける。[出回り時期]1月～3月



夏蜜柑

なつみかん

袋は苦味があるので、果肉だけを食べるのが一般的。さわやかで甘酸っぱい味。産地は熊本県や鹿児島県など。[出回り時期]2月～6月



みかんを食べて健康に!

果皮にはがんの抑制成分が含まれている?

かんきつは、健康維持に役立つ機能性成分の宝庫です。

文旦や八朔などの果皮に含まれるオリガニンという成分には、大腸がん、肝臓がん、肺がんなど多数のがんの抑制効果が動物実験で確認されています。また、多くのかんきつの果皮には、ポリメトキシフラボンがあります。これも動物実験の結果ですが、がんの転移やリウマチに関係する酵素を阻害することで知られています。

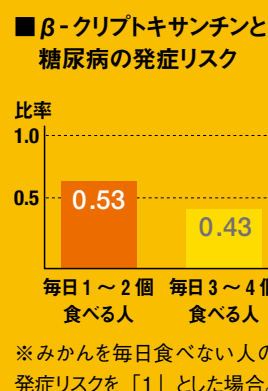
健康のために!

「毎日くだもの200グラム」

日本人の1人当たりの果物の消費量は、1日100gほどで欧米に比べて約半分と少なく、特に若年層での減少が顕著です。果物に含まれる豊富なビタミン、ミネラル、食物繊維などは、バランスのよい食生活には欠かせません。200gの目安はみかんなら2個です。

ジには10分の1ほどしか含まれていません。β-クリプトキサンチンには、ビタミンAと同様の働きがあり、栄養疫学研究によるとがん予防の可能性が示唆されています。また、骨粗しょう症、リウマチ、糖尿病、動脈硬化になる危険性を下げるといふ報告もあります。

温州みかんの色は、β-クリプトキサンチンという色素によるもので、オレンジ



生活習慣病の予防に役立つβ-クリプトキサンチンとは?



右ノミカンの公式キャラクター「ミカちゃん」。

左ノ1パックにみかん約3個分のβ-クリプトキサンチンが入った機能性表示食品「POM アシタノカラダみかんジュース」(えひめ飲料)。※通信販売限定。

温州みかんに含まれるβ-クリプトキサンチンという色素の一種が、骨の健康に役立つことが報告されています。

骨の健康維持に役立つ効果あり

平成27年にJ A みかびのミカちゃん、平成28年にJ A とびあ浜松のとびあみかん(いずれも静岡県)が、食品の健康効果を表示できる「機能性表示食品」として消費者庁に受理されました。科学的根拠を基に機能性を表示した食品。温州みかんに含まれるβ-クリプトキサンチンという色素の一種が、骨の健康に役立つことが報告されています。

ナイフを使ったみかんの食べ方

ナイフで実だけ取り出す



袋が気になる場合は、ナイフを房の袋に沿って入れていく。



袋を一枚一枚はがすようにして取り除く。



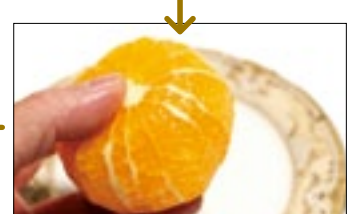
実だけをきれいに取り出せたら成功。



八朔など外皮が厚く実も硬いみかんはこちら。まず、上下の外皮を丸く切り取る。



さらに、袋も少し削るようにして周りの外皮をむいていく。



きれいなむき身の状態になる。このまま食べてもよい。

日向夏はワタもおいしい



スマイルカットのように、くし形切りにして食べるといい。



日向夏は袋の周りの白いワタもおいしく食べられるので多くに残す。



日向夏などはリンゴのようにむくとうまくいく。

写真提供／フーズリンク

みかんマメ知識

ヘタの裏の数と実の数

ヘタを取って裏を見ると、ぼつぼつとした突起があります。みかんの実は木とヘタがつながっています。つまり、ヘタを通して栄養や水分が運ばれていて、房の数だけその通り道があります。そのため、ヘタの裏の突起と房の数は同じなのです。

みかんを食べると手が黄色に

オレンジ色の色素（カロチノイド）は脂肪を染める性質があるため、みかんをたくさん食べると手などが黄色になります。柑皮症（かんひび）といいますが、一時的なもので病気ではありません。

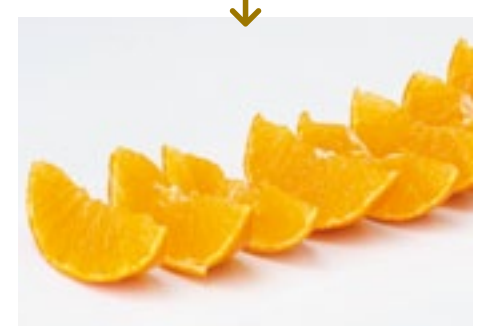
果皮は漢方薬にも用いられる

漢方では、みかんの成熟した果皮を十分に乾燥させたものを用います。陳旧（＝長い期間経過したこと）がよいとされ、「陳皮（ちんぴ）」と呼ばれます。また、日本では七味唐辛子の一味としても使われます。

一口サイズにスマイルカット



紅まどなどや伊予柑など比較的皮の薄いみかんはこちら。まず、上下半分にカットする。

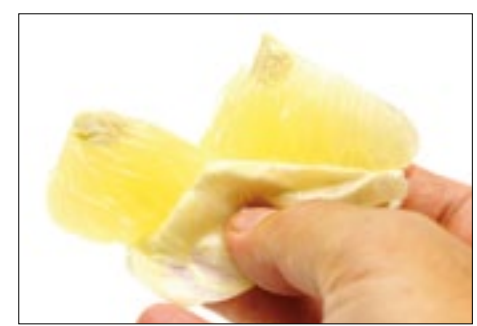


半分にしたら、さらに3～4等分のくし形切りに。



真ん中の白い部分を取れば完成。両端を持って開くようにすると食べやすい。

文旦は袋をむいて



文旦や八朔などの袋の厚いみかんは、房の袋をむいて実だけを取り出して食べる。

みかんの選び方

おいしいみかんの選び方として、参考までに次のようなことがあげられます。

色・ツヤ

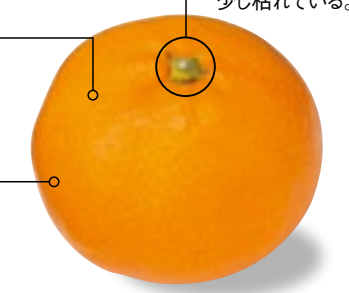
濃いだいたい色で、つるつとして滑らか。

皮

ふかふかしておらず、張りがある。

ヘタ

ヘタは小さめで、少し枯れている。



みかんの食べ方

皮を揉んでからむく

皮が少し浮いたみかんは、外皮と袋をはがすように、指で何回か揉んでいく。



裏からヘタをつなぐ外周を切っていくと、きれいに実を取り出せる。



ヘタ側からむく

みかんの外皮は、ヘタの方からむいた方が白い筋（アルベド）を取りやすい。ただし、この筋は食物繊維が豊富でビタミンPなどの栄養素が多く含まれている。



4つに割り、ヘタ側から



さらに2つに割って、4つ割りにする。この外皮はヘタ側からがむきやすい。



みかん産地の皆さんに聞くと、このむき方が一般的だとか。裏側からまず2つに割る。

ベルト状に房を並べて

ヘタと裏側の外皮をそれぞれ丸く切り抜く。1カ所縦に外皮を切って、実をはがしていく。



うまくいったら、このように実を並べることができる。

みかんを長持ちさせる保存法

風通しがよい場所に重ねずに置く

みかんの保存期間は2～3週間。常温保存といわれますが、8～10度の場所がベスト。湿気のあるところは避け、メッシュのカゴなどに重ねずに置くといいでしょう。



冷凍みかんなら1～2カ月保存可能

冷凍みかんにすると保存期間は格段に延びます。作り方は簡単。軽く洗ってから水分を拭き取ったみかんを、冷凍庫で凍らせます。その後、いったん冷凍庫から取り出し、冷水に一瞬浸して薄い氷の膜を作り、再度冷凍庫で冷やします。



香酸かんきつ

温州みかんなどとは違い、実を食べるのではなく、果汁の酸味や果皮の香りを楽しむかんきつ類は、「香酸かんきつ」と呼ばれます。ここでは、主な香酸かんきつの種類と特徴を紹介します。



料理のアクセントだけでなく健康増進にも役立つ

果肉を生で食べるには、少し酸っぱすぎる香酸かんきつ。でも、その豊かな香りと酸味が食欲を引き立てることから、生食以外のさまざまな用途に活用されています。たとえば果肉は、ジャムやスイーツに加工したり、果汁を調味料やジュースにしたり。ゆずやかぼす、すだちなどの果皮は、刻んで香り豊かな薬味としても用いられています。

低カロリーでビタミンCやクエン酸が豊富な香酸かんきつは、美容や健康面からも人気の食材です。中でもシークワーサーは、果皮に体脂肪の減少や血糖値改善作用の

あるポリメトキシフラボンという機能成分が含まれていることから、近年注目されています。

また食用のほか、香りを楽しむアロマ素材として、化粧品や入浴剤などの原料にもなります。日本でも冬至には「ゆず湯」が、風習として根づいています。

だいたい日本全国の伝統的なかんきつ。熟しても落ちず、1本の木に新旧の実がなることから「代々」とも書かれ、子孫繁栄のシンボルとして、正月の鏡餅の飾りなどに使われます。

香酸かんきつは、日本各地で栽培されています。和の果物であるすだちやかぼすはもちろん、インドなどが原産のレモンやライムも国産のものがあります。

クエン酸が多いかんきつはどれ？

香酸かんきつの、酸っぱさのもとになる主な成分はクエン酸。疲労回復や血流改善、新陳代謝の促進、美肌作用といった効能があります。

- かぼす 6g
- シークワーサー 6g
- ライム 6g
- すだち 4.5g
- レモン 3g
- 温州みかん 1g

※果汁 100g 当たりのクエン酸含有量（参考値）。

国産の主な香酸かんきつ

西洋料理でレモンやライムのしぼり汁が使われるように、日本でも食材の風味を引き立てるゆずやかぼすなどが昔から重宝されてきました。

取材・文／Office彩蔵 撮影／島 誠、野口雅裕

ライム

日本国内では愛媛県などで生産されている。料理のほか、カクテルやスイーツにも。[出回り時期]9月～翌1月



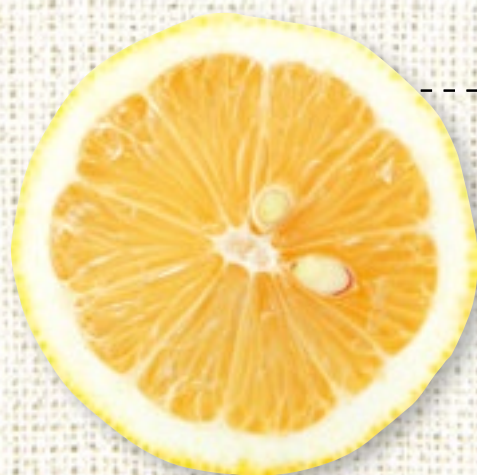
シークワーサー

沖縄県原産で、ほのかな甘みもある。揚げ物にかけたり、果汁を水で薄めてジュースにして飲む。[出回り時期]8月～翌1月



レモン

広島県や愛媛県などで生産。さわやかな酸味で、使いやすい定番食材。[出回り時期]周年



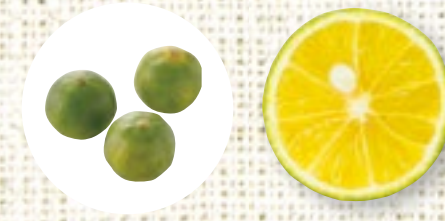
だいたい

鏡餅の飾りとして知られる。実は果汁が多く、食酢やジャムにも適している。産地は静岡県や和歌山県など。[出回り時期]10月～12月



すだち

徳島県の特産で、おだやかな酸味。冷奴やそうめん、サラダなどにも合う。[出回り時期]周年（露地物は8月～10月）



ゆず

癒される香りで人気。香辛料や薬味として皮まで活用できる。主な産地は高知県、徳島県。[出回り時期]10月～12月



かぼす

果汁が多く、酸味が強い大分県の特産品。鍋の薬味や酢の物で親しまれている。[出回り時期]周年（露地物は8月～10月）





シャープな酸味のポン酢でサラダがますますヘルシーに 刺し身サラダ シークワサーポン酢添え

材料 (2人分)

鯛の刺し身 (薄いそぎ切り) ……	120 g
A { シークワサー果汁 ……	小さじ 2
みりん ……	小さじ 1
海藻ミックス ……	10 g
赤パプリカ ……	1/2 個
サニーレタス ……	2 枚
マッシュルーム ……	4 個
シークワサー ……	1 個
シークワサー果汁 ……	50ml
わさび ……	小さじ 1/2
しょうゆ ……	大さじ 2
はちみつ、オリーブ油 ……	各大さじ 1

作り方

- ① Aに鯛の刺し身を漬け、途中で上下を返して 10 分ほどおく。
- ② 海藻ミックスは水でもどす。赤パプリカはせん切りにしてさっとゆでる。サニーレタスは食べやすくちぎり、マッシュルームは薄切り、シークワサーは薄いいちょう切りにする。
- ③ ボウルに水気をきった②を入れ、①を加えてあえる。器に盛り、よく混ぜたポン酢をかける。

ポイント!

ポン酢は使用するかんきつ類によって味が変わります。すっきりさせるならレモン、まろやかにするならゆずなどを。

はちみつ漬けにしたライムをソースに

ライムとリコッタチーズの パンケーキ

材料 (作りやすい分量・8～10枚分)

<ライムのマリネ>

ライム ……	1～2 個
はちみつ ……	大さじ 3
ホットケーキミックス ……	150 g
卵 ……	2 個 (卵黄と卵白に分ける)

A { リコッタチーズ ……	100 g
牛乳 ……	80ml
グラニュー糖 ……	20 g
サラダ油 ……	少々
粉糖 ……	少々

作り方

- ① ライムのマリネは、ライムを半月切りにしてはちみつをかけ、1 時間ほどおく。
- ② ボウルに卵黄を溶きほぐし、A と①で作った液大さじ2を加えて混ぜる。ホットケーキミックスも加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③ 別のボウルで卵白を泡立て、少し泡立ったらグラニュー糖を加え、ツノが立つまで泡立てる。1/3 量を②に加えて、しっかりと混ぜる。残りも加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。
- ④ フライパンを熱してサラダ油を薄くなじませ、一度ぬれ布巾にのせて少し冷ます。③を玉じゃくし 1 杯ほど入れて丸く広げ、弱火で 3 分ほど焼く。表面に泡が出てきたら裏返し、1～2 分焼く。残りも同様に焼いて器に盛り、ライムのマリネをかけて粉糖をふる。

ポイント!

ライム (レモンでも OK) のマリネを先に作り、マリネ液をパンケーキの生地に加えて風味をつけましょう。



甘酸っぱくサクサクした食感がおいしい

ゆず大根

材料 (2～3人分)

大根 ……	200 g
ゆず ……	1 個
A { 酢 ……	大さじ 2
砂糖 ……	大さじ 1
塩 ……	少々
水 ……	80ml

作り方

- ① 大根は薄い輪切りにして塩少々 (分量外) をふり、10 分おく。ゆずは半分は薄切りに、残りは果汁をしぼる。
- ② 小鍋にAを入れて沸騰させ、バットに移す。
- ③ 水気をきった大根、ゆずの薄切りを②に加え、粗熱がとれたら①の果汁を加え、冷蔵庫で 30 分ほど漬ける。

ポイント!

大根は最初に塩をふって水分を抜くと、ゆず風味の甘酢がしみ込みやすくなります。冷蔵庫で 3～4 日保存可。

／ 香りと酸味を活かして ／

香酸かんきつを使ったおいしいレシピ

かんきつ類のさわやかな香りとすがすがしい酸味は、料理を味わい豊かにするエッセンス。香り成分を豊富に含む皮ごと薄くスライスして使えば、彩りも鮮やかになります。

調理・レシピ／大越郷子 (管理栄養士) 取材・文／三浦良江 撮影／島 誠 スタイリング／村上桜子

鶏肉のゆで汁と果汁入りのつゆでさっぱり!

ゆで鶏とすだちのうどん

材料 (2人分)

鶏むね肉 ……	1 枚
A { 水 ……	3 カップ
酒 ……	大さじ 1
しょうがの薄切り、 ねぎの青い部分 ……	各適量
めんつゆ (3倍濃縮) ……	大さじ 3
うどん (冷凍) ……	2 玉
ほうれん草 ……	80 g
すだち ……	3 個
かまぼこ ……	4 切れ

作り方

- ① 鍋にAと鶏肉を入れて火にかけ、沸騰したら弱火で 6 分ほどゆでて火を止める。粗熱がとれたら、鶏肉適量を薄いそぎ切りにする。ゆで汁はこして鍋に戻す。
- ② ほうれん草はゆでて 4cm に切る。すだち 1 個は輪切りにし、残りは果汁をしぼる。
- ③ うどんは沸騰した湯に入れ、ほぐれたら湯をきって器に盛り、鶏肉、ほうれん草、かまぼこ、すだちの輪切りをのせる。
- ④ ①のゆで汁にめんつゆを加えて温め、すだち果汁を混ぜ、③に注ぐ。

ポイント!

すだち果汁は熱いつゆに加えても酸味が立って香りも十分。ゆずやかぼすを使ってもおいしくできます。



脂っこさが抑えられ、新鮮な味わい!

レモン風味の豚のしょうが焼き

材料 (2人分)

豚肉 (しょうが焼き用) ……	6 枚
玉ねぎ ……	1/2 個
レモン ……	1 個
A { 酒 ……	大さじ 1
みりん、しょうゆ、 おろししょうが ……	各大さじ 2
サラダ油 ……	大さじ 1

作り方

- ① 玉ねぎは薄切りにする。レモンは半分を薄い半月切りにし、残りは果汁をしぼる。
 - ② バットにAとレモン果汁を合わせ、豚肉とレモンの半月切りを入れて 10 分ほど漬ける。
 - ③ フライパンにサラダ油を熱して玉ねぎを炒め、しんなりしたら豚肉を加えて焼く。漬け汁を加えてからめ、器に盛る。
- ※ 付け合わせは、キャベツとにんじんのせん切り適量を塩もみして水気を切り、レモンの果肉と皮のせん切り少々、フレンチドレッシングを加えてあえる。

ポイント!

レモンの果汁と果肉を加えたたれに豚肉を漬け込んでから焼きます。肉のクセが抑えられ、柔らかくなる効果も。



女性目線で経営を発展！

「木頭ゆず」の手作り商品

注文を待ただけだった経営から、商品売るための努力と創意工夫、積極的に取り組む経営で売上額が約5倍にアップ！ その背景には、女性ならではの細やかな目線と心配りがありました。

取材・文／岸田直子 撮影／野口雅裕（P18）

平成27年度
農山漁村女性・
シニア活動表彰
農林水産大臣賞
受賞

農山漁村男女共同参画推進協議会では、農林水産業および農山漁村生活ならびに農山漁村の活性化に優れた活動の実績を持ち、男女共同参画の推進または生き生きとした高齢者の活動の推進のために、積極的に活動している経験豊富な女性・高齢者の個人または団体を毎年表彰しています。最優秀者に農林水産大臣賞が贈られます。

木頭ゆずと手作りに
こだわる

ふたを開けた瞬間から鮮烈なゆずの香りが漂う果汁、酸味と甘みのなかにゆずのほろ苦さがほどよく感じられるジャム……。すべて徳島県那賀郡那賀町木頭地区で採れた「木頭ゆず」を使った手作り商品です。

「木頭ゆず」の特徴は爽やかな香りと独特の酸味。その特徴を活かした商品をお母さんが安心して子どもに食べさせられるように、女性たちが一つ一つ手作業で丁寧に作っています」と、柚冬庵の榎野瑞恵さん。

剣山を主峰に険しい山々が連なる木頭地区は、山林が98%を占め、清流・那賀川とともに自然に恵まれた地。降水量が多く、寒暖の差が大きい気候が、甘みもある香り豊かなゆず栽培に適していることから、全国トップクラスのシェアを誇っています。

お弁当の配達をしたり、不定期でイベントなども行い、地域内はもちろん、地域外の人たちとの交流の場になっています。

この豊かな発想と経営発展が評価され、柚冬庵は平成27年度農山漁村女性・シニア活動表彰で農林水産大臣賞を受賞しました。

「農家の嫁はずっと姑と一緒に息を抜けない。柚冬庵は、そんな女性たちのストレス発散の場であり、仲間作りの場でもあります。しかも、働いた分だけちゃんとお金がもらえる。子育てしながらでも働きやすい環境は整えたいし、売り上げも十分確保できるようにしたので、あとはそれを地域にどう還元するか。そのためにこれから「くるく」で木頭ゆずを使った料理を、もっと県外の人に提供できるようにしたいと思っています」



写真左から時計回りに、「木頭ゆず すっぱ果汁」540円、「木頭ゆずゼリー」324円、「木頭ゆず なべものにかけるだけ」648円、「木頭ゆず なごみ柚子」378円、「木頭ゆずの手作り柚子みそ」648円、「木頭ゆずとはちみつジャム」540円（すべて税込み）。

有限会社柚冬庵（徳島県）
榎野瑞恵さん

1960年生まれ。1981年にゆず農家へ嫁ぎ、1男2女に恵まれる。1995年から義母が経営に携わっていた柚冬庵でアルバイトを始め、2006年に高齢化による経営陣の引退に伴い、代表となって経営を継承した。
所在地／徳島県那賀郡那賀町木頭南宇字ナカバン26
<http://yutouan.com/>



1 木頭ゆずにこだわった製品加工はすべて手作業で行っている。
2 柚冬庵のスタッフの皆さん。みんな明るく元気なお母さんたちばかり。後列左端が代表の榎野瑞恵さん。
3 パッケージングも一つ一つ丁寧に手作業で。



徳島県の豊かな自然の中で育まれる「木頭ゆず」。



2006年、高齢化に伴う経営陣の引退で、榎野さんが代表に就任、経営を継承することに。しかし、「引退していく人たちに戻す出資金もないような経営状態でした」。

そこで、まずは売り上げを伸ばそう！と一念奮起した榎野さん。東京など県外へ営業に出向くとともに、バイヤーが集まる展示会にも積極的に参加。同時に、各加工品のレシピも見直して原材料から化学調味料を排除、容量や容器・パッケージのデザインも一新する

女性目線で商品を見直す

1982年にゆずの加工製品化のために立ち上げ、1990年に法人化した柚冬庵。ゆず農家の女性たちが農業の空き時間に注文を受けた商品を製造・販売するという経営スタンスでした。

21歳でゆず農家に嫁いだ榎野さんも、義母が柚冬庵の経営に携わっていたため、一番下の子どもが小学校にあがると同時に、アルバイトとして週に何日か働くようになりました。

「でも、当時はみんな農業がメインで、商売つければゼロ。900mlの濃縮ジュースなど、誰がどう使うのだろう？」と思うような商品も多く、売るための努力を全くとっていませんでした」

女性にも高齢者にも
交流の場を

柚冬庵の経営を見事に発展させた榎野さんが次に取り組んだのが、柚冬庵のカフェ部門「くるく」の開設でした。「くるく」とは、木頭地区の言葉で「来るところ」。地域の高齢者が増え、空き家も多くなってきたことから、古民家を再生して、みんなが集まれる憩いの場を作った……という発想でした。2013年にオープンし、今では毎週金曜日に郷土料理のランチを提供したり、高齢者向けの

古民家を再生した、柚冬庵のカフェ部門「くるく」。室内から見る景色は、まるで一枚の絵のよう。県外から訪れるファンも多い。





NEWS-1

第7回「料理マスタース」の受賞者を発表

農林水産省では、各界の料理人などを「料理人マスタース」として顕彰する制度を設けています。この制度は、日本の「食」や「食文化」の国内外での普及・発展に貢献し、生産者や食品企業等と「協働」した取り組みに尽力する現役の優れた料理人などを顕彰するため、平成22年度に創設しました。賞はゴールド賞、シルバー賞、ブロンズ賞があり、ブロンズ賞からゴールド賞まで昇格するためには、各賞の受賞後、引き続き5年以上の功績をあげることが必要です。平成28年度はシルバー賞とブロンズ賞各5名が顕彰されました。審査委員長の青山学院大学特別招聘教授・榊原英資さんは「表彰も7年目になり、今回からシルバー受賞者が選ばれるようになりました。今回のブロンズ受賞者も京都、名古屋の名店から、和歌山、秋田、徳島と全国に展開しています。フランスでは名店を求めている。田舎に行くことが多いと思いますが、日本でもそういう時代に入ってきたでしょう」と審査総評で述べています。

今後は観光客の来訪の増加を通じて地域の活性化や、海外での日本食の普及等も期待されます。

平成28年度シルバー賞受賞者



アル・ケッチャーノ【山形県】
奥田政行さん
イタリア料理

東日本大震災の被災者のために半年で21回、4000人に炊き出しを実施。ローマ法王への日本食材献上など、海外での活動も多い。食の都庄内親善大使として活躍。



オトウレストラン【栃木県】
音羽和紀さん
フランス料理

フランスの農事功労章シュヴァリエ、栃木県文化功労者などを受賞。食文化への貢献度が高い。県以外の地域の食・農・観光の連携への取り組みにも携わる。



職人館【長野県】
北沢正和さん
そば

新聞のエッセイ連載、テレビ出演を通じ山里の農林業生産者、地域食材での料理を紹介。また、イベントにより世界に向けて長野県産の食材の紹介・活性化を図る。



モリエール【北海道】
中道 博さん
フランス料理

ミシュラン北海道版で三ツ星を取得。国際的評価を得て、北海道のフランス料理、食材の良さを伝える。テレビで料理マスターズの活動を紹介し、認知度向上に寄与。



カハラ【大阪府】
森 義文さん
その他

現代の名工受賞、黄綬褒章受章。テレビ・雑誌などに多数登場。なにわ野菜を継承する農家との交流で地域活性化に導く。日本食文化の海外への発信にも貢献。



日本料理 たかむら【秋田県】
高村宏樹さん
日本料理

東京で江戸料理を学び、故郷で秋田食材を取り入れた江戸料理を発信し続ける。独自のギフトブランドを立ち上げ、秋田食材を使った商品を県外に広める。



HOTEL DE YOSHINO【和歌山県】
手島 純也さん
フランス料理

フランス古典料理の高い技術を身につけ、農水畜産物や自然の野禽獣を用いて和歌山の風土を体感できるような料理を作る。和歌山のジビエの流通、普及に貢献。

平成28年度ブロンズ賞受賞者



虎屋 壺中庵【徳島県】
岩本光治さん
日本料理

嵐山吉兆（きっちょう）で、湯木貞一氏の料理哲学を学ぶ。食材のある地方に都会から人を集めたいと地元・徳島県の田舎で開店。地域の食材のアピールに努める。



ラ・グランターブルドゥ・キタムラ【愛知県】
北村竜二さん
フランス料理

フレンチ最高のスイスの三ツ星レストランで、副料理長を務めた。13年間のヨーロッパでの経験を生かし、新鮮な東海地方の地物の食材を使った料理を提供する。



瓢亭【京都府】
高橋義弘さん
日本料理

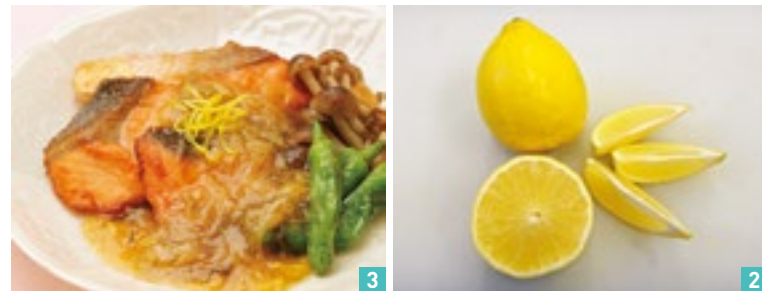
京都老舗料亭「京・南禅寺畔 瓢亭」の十五代目。代々の味を守りつつ、郷土に根ざした京料理を探索。海外シェフの厨房研修など日本料理の国際的な発展を図る。



あふラボ

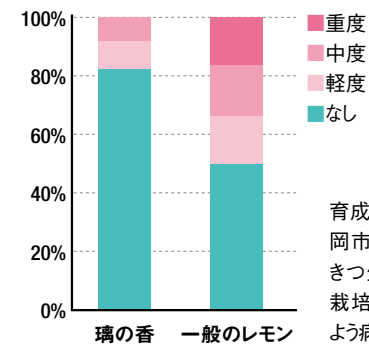
暮らしに役立つ最新の研究成果を紹介します。

病気に強いレモンの新品種「璃の香」が誕生



1「璃の香」の実がなる風景。色が完全に黄色くなる12月が旬。2 一般のレモンより大きく、重さは1個200g程度。果肉がたっぷり。3 まろやかな酸味は和食によく合う。写真は「鮭のレモンねぎあんかけ」。

■かいよう病発生率



栽培地域が広がり、国産レモンに新たな可能性

塩レモンをはじめ、お菓子などでも近年レモンがブームです。国産のものも、スーパーなどでよく見かけるようになりました。レモンは、かんきつに多い細菌性の病気で、果実や葉に病斑ができる「かいよう病」に弱く、雨が多いと病気が多発します。そのため、栽培の適地は雨が少なく気候が温暖な瀬戸内海地域などに限られています。

この問題を解決するため、農研機構（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）では、病気に強く、幅広い地域で栽培できるような品種育成に取り組みしてきました。そうして誕生したのが新品種「璃の香」です。「璃」は「宝」「ガラス」「水晶」という意味で、この品種の持つ透明感や、すっきり感のある香りを表して名づけられました。

「レモンと日向夏を交配させているので、一般のものより酸味と香りが少なく、形は大きくなっています。なによりかいよう病に強いのが特長で、可食部が多く、種子が少なく、収穫性が高いのも利点です。また、一般のものに比べて果皮が薄く、手で皮がむけ、果肉をそのままの形で取り出せます」（農研機構果樹茶業研究部門カンキツ研究領域カンキツ育種ユニット長・吉岡照高さん）

酸味はまろやかで、果汁は和食にもマッチ。璃の香ならではの食べ方を模索し、料理研究家とのコラボで、和食のレシピ集も作成しています。

雨風の影響から病気を発生しやすく、台風が多い日本では栽培に向かなかったレモン。今後は栽培できる地域が広がり、安心でおいしい国産レモンがもっと家庭の食卓に並ぶ日も近いでしょう。

あふラボ トリビア 丸ごとすごい！ レモンパワー

レモンに含まれるビタミンCやクエン酸が、美肌や疲労回復に効果があることは知られていますが、掃除などでもパワーを発揮します。皮の精油成分は洗浄にすぐれ、果汁は強い酸で、消毒作用や消臭作用も。アルカリ性の水あかや石けんかすの除去にも有効です。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』11月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

「砂糖」を読んで、その機能性を再認識しました。少し敬遠していたところもあったのですが、正しく理解して摂取することが大切ですね。(40代・女性)

砂糖は特売があると行列ができるほど、私たちの生活に欠かすことのできない調味料です。北海道に住んでいたころ、てん菜で作ったとてもおいしい飴が売られていたことを思い出しました。(60代以上・男性)

「飴」で紹介されていた飴細工の美しさに言葉を失いました。巨匠の手によるガラス細工のようですね。(40代・女性)

自宅に亡き義母が植えた次郎柿の木があり、甘くなってきました。「今月の農林水産大臣賞」の新感覚の柿の菓子はどんな味がするのか、食べてみたいくなりました。(60代以上)

「あふラボ」のバガスの再利用はすばらしいと思いました。バガスごはんを食べてみたいです。(50代・男性)

「ニッポン麺探訪」で紹介されていた讃岐うどんを香川県で一度食べたことがあります。コシがあつてのどごしが良く、さっぱりとしたつゆも最高でした。今でも忘れられない一杯です。(50代・男性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする『農林水産省メールマガジン』を毎週月曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN



NEWS-3

世界かんがい施設遺産、新たに14施設を登録

世界かんがい施設遺産とは、国際かんがい排水委員会（ICID）が、かんがいの歴史と発展を明らかにし、理解を高めるとともに、かんがい施設を適切に保存するために認定する制度です。

建設から100年以上経過し、かんがい農業の発展に貢献したものの、卓越した技術により建設されたものなど、歴史的・技術的・社会的価値のあるかんがい施設が登録・表彰されています。

平成26年度から登録制度として創設され、日本ではこれまでに13カ所のかんがい施設が登録されています。平成28年は、タイのチェンマイで開催されたICID 国際執行理事会において、5カ国25施設が世界かんがい施設遺産として登録されることが決定しました。日本の施設はICID 日本国内委員会が候補施設として申請した、下記の14施設が登録されます。今後、かんがい施設を中心とした地域づくりに大きく貢献することになることが期待されています。

■平成28年に登録される日本の14施設

1	てら い げき 照井堰用水	岩手県一関市、平泉町
2	うちかわ 内川	宮城県大崎市
3	あさか そすい 安積疏水	福島県郡山市、猪苗代町
4	ながの せき 長野堰用水	群馬県高崎市
5	ろつかむらせぎ そすい 村山六ヶ村堰疏水	山梨県北杜市
6	たきの ゆせぎ おおかわらせぎ 滝の湯堰・大河原堰	長野県茅野市
7	じつかせぎ 拾ヶ堰	長野県安曇野市、松本市
8	げんべ えがわ 源兵衛川	静岡県三島市
9	あすわがわ 足羽川用水	福井県福井市
10	明治用水	愛知県安城市、岡崎市、豊田市、知立市、刈谷市、高浜市、碧南市、西尾市
11	みなみい えき かわぐち ゆすい 南家城川口井水	三重県津市
12	ときわ 常盤湖	山口県宇部市
13	きんのういげ 満濃池	香川県まんのう町
14	こうのみぞ ひやくたろうみぞ 幸野溝・百太郎溝水路群	熊本県湯前町、多良木町、あさぎり町、錦町



照井堰用水
(岩手県一関市、平泉町)

850～900年前の奥州藤原時代、干ばつに苦しむ村々の窮地を救うために普請奉行・照井太郎高春が開削。米作りの水が守られている。

村山六ヶ村堰疏水
(山梨県北杜市)

ハケ岳の広大な南麓に広がる地域のかんがい用水、生活用水として開削された堰。現在は区画整理された棚田などを潤している。



満濃池
(香川県まんのう町)

県内一の貯水量を誇るため池。歴史は古く、大宝年間(701～704年)に工事が始まり、821年空海らによって完成された。



NEWS-2

「フード・アクション・ニッポン アワード2016」受賞10産品が決定

受賞10産品



ライスグラノーラ
きなこ味・メープル味・和風だし味
株式会社むらせ／東京都
[選定・アマゾンジャパン]
国産米を使い、健康にも配慮したグラノーラ。



いちふくひゃっか
一福百果
まるごとみかん大福
株式会社清光堂／愛媛県
[選定・イオンリテール]
子どもからシニアまで好まれそうな、みかんが丸ごと入った大福。



ブラウンスイス牛コンビーフ
十勝清水コスモスファーム
〈株式会社風車〉／北海道
[選定・紀ノ國屋]
独自の製法によるコンビーフの味わいが秀逸。



伝統黒米 弥生紫
ながわ野菊の里／徳島県
[選定・トランジツジェネラルオフィス]
1300年の歴史がある黒米。ストーリー性に高い評価が。



旅のはじまりのビール
十勝シティデザイン株式会社／北海道
[選定・フォーシーズ]
味がまろやかで女性にも飲みやすい。



幻の2日ひじき
株式会社おおいの姫島／大分県
[選定・ローソン]
先祖代々伝わる製法で、自然な食感がポイント。

「フード・アクション・ニッポン アワード」は、国産農林水産物の消費拡大に寄与した事業者・団体などの優れた取り組みを表彰するものです。

第8回の平成28年度は1008産品の中から、一次審査で100産品が選ばれ、そこから最終審査(品評会)で「受賞」10産品が決定しました。審査の基準は地域の食材や食文化を生かしたものの、消費者からの信頼を高める工夫がされているもの、など。今回の審査委員である大手百貨店、流通、外食事業者等が、コンテスト形式で世界に通用する「究極の逸品」を選びました。今後は各社の販路を通じ、消費者に届けていきます。



まるごと玉ねぎスープ
(しょうが)
谷尾食糧工業株式会社／岡山県
[選定・イトーヨーカ堂]
玉ねぎ、しょうが、鶏ガラを使ったスープで、健康志向の時代になっている。



落花生の生カステラ
有限会社金田屋／千葉県
[選定・東急百貨店]
カステラと落花生の組み合わせが、懐かしくも新しい味。



寝た芋(甘藷の焼き芋)
株式会社芝山農園／千葉県
[選定・阪急阪神百貨店]
焼き芋の食感、甘みがよく、冷やしても常温でもおいしい。



瀬戸田レモンケーキ島ごころ
株式会社島ごころ／広島県
[選定・三越伊勢丹ホールディングス]
町をあげて応援する、瀬戸内海産のレモンを使ったケーキ。

MAFF
農林水産省

Japanese Fruits & Vegetables

Nature's Works of **Art**



Fruits and Vegetables Grown in Japan Are Safe and of the Finest Quality.

日本産の果実・野菜は高品質で安全です。