



ながさきの食  
Made in Nagasaki

# ゆうこう

長崎発、香酸柑橘類の新品種は、ふるさとの古き良き香り漂う万能果実。



## 特徴 食の世界遺産「味の箱舟」にも認定された長崎の味

**味の箱舟とは**  
各地域の伝統的かつ固有な在来品種など、希少な食材を守ることを目的とし、世界共通のガイドラインで選定。地域における食の多様性を維持する世界的な取り組みです。

**ゆうこうの食味**  
香酸柑橘系に分類されるため酸味はありますが、糖度10度以上と甘みが強いのも特徴。苦味成分であるナリンギンやネオヘスペリジンをほとんど含んでいない(右表参照)ので、美味しさ・まろやかさが際立ちます。

## 注目 古くから地元の人々に愛されてきた伝統ある柑橘

**果肉はもちろん、皮も種も食べられて先人の知恵が生きている**  
ゆうこうの皮と青唐辛子、塩を混ぜて胡椒にしたり、果実に竹ストローをさして果汁を飲んだり、お風呂に浮かべたりと、地域に根付いた果実。地元の人たちは「ゆうこうは捨てる所がない」といいます。また近年では、強すぎない香りが料理の邪魔をしないとして、国内外を問わず、料理人からも注目されています。

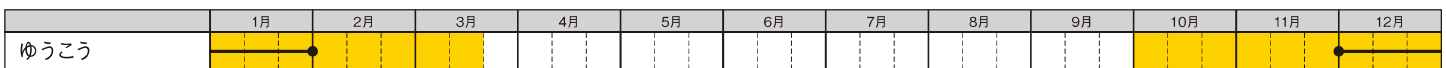
## 成分 フラボノイドたっぷり

長崎県農林技術開発センターの調べにより、果汁に含まれる総フラボノイドの98%がヘスペリジンとナリルチンであることがわかりました。対照品種の中では、最も高い割合を示し、機能性が高い食品の可能性があると、注目が集まっています。

フラボノイドの種類	ゆうこう	日向夏	ナツダイダイ	ユコウ	金柑子	無核ユズ
ヘスペリジン	0.39	0.18	0	0.12	0.17	0.15
ネオヘスペリジン	—	—	0.06	0.16	0.14	0.15
ナリルチン	0.23	0.15	0.10	0.22	0.48	0.26
ナリンギン	0	—	0.87	0.29	0.45	0.29
その他	0.01	—	0.01	0.06	—	—
合計	0.62	0.33	1.04	0.85	1.24	0.85

「ゆうこう」および対照品種の果汁中に含まれる主要フラボノイド量 (mg/ml)  
長崎県農林技術開発センター調べ(2006年版「長崎の果樹」掲載)

## 出荷時期



	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ゆうこう	■	■	■							■	■	■

# ゆこうの よもやまばなし



全国でも長崎市の土井首地区と外海地区のわずか2カ所に多く自生し、さまざまな特徴を持つ「ゆこう」ですが、新種の果実と判明したのは数年前のことです。

地域にとっては身近な果実であったため、改めて調べることがなかった、というのも理由の一つかもしれませんが、話を掘り下げていくと、興味深い連想もわき起こりそう。

江戸時代後半には、地域の家々の庭先に植えられて

いたと言われていますが、そのルーツは定かではありません。また、当時日本における海外との唯一の窓口として、さまざまな文物を全国に発信した長崎にあって、なぜ「ゆこう」は広まらなかったのか、も謎のままです。今となってはその原因を究明することは難しいかもしれませんが、ヒントはあります。

それは、土井首地区と外海地区が、いずれもかつては深堀・鍋島藩領だったこと。これらの地域は教会も多く、

キリシタンに対する取り締まりも比較的緩かだったことで有名ですが、ここで、「隠れキリシタン」と「ゆこう」の結びつきが想像されないでしょうか。

「ゆこう」を発見し、後生に受け継いできたのは、隠れキリシタンかもしれない、と。キリシタン同士の交流で、種を分け合ったりといった狭い範囲での広がりがあったとしても、極力、外部との交流を絶ってきた隠れキリシタンですから、それ以上に広まるこ

とはなかったと考えれば、ゆこうが近年まで謎のままであったことも説明でき、江戸時代の後半、禁教令の撤廃にあわせて日の目を見始めたことにもつながるかもしれません。

もちろん、これらのことは想像の域を超えませんが、想像を膨らませながらゆこうを食べる時、そのほのかな香りの中に歴史的風味も感じられるのかもしれない。

## 加工品のご紹介

ゆこうの美味しさ、いろいろ。

### ●龍の泪(ポン酢)

2013iTQi(国際味覚賞)で最高の三ツ星。長崎県特産品新作展では奨励賞を受賞。ユズやカボスとは違った、後味の残るポン酢です。



### ●ゆこうパン

バターロールの生地にゆこうの果汁と蒸した皮を入れた風味豊かなパン。ゆこうの収穫時期だけに作られる期間限定商品です。



### ●ゆこうマーマレード

ゆこうの皮を千切りにし、果汁と砂糖を入れじっくり煮て作っています。パンやクッキーに乗せても美味しく、生地に練り込んでマドレーヌやクッキーを焼いても◎。



### ●ゆこうかりんとう

小麦粉の生地にゆこうの皮と果汁を練り込み、爽やかな柑橘系の風味とともに、カリッと歯ごたえ良く仕上げています。



## 生産者の顔

interview  
生産者インタビュー

外海地区ゆこう振興会 会長  
帯山 安敏さん

晩秋から冬にかけて、黄色い実をつけるゆこう。各家庭の庭先にもゆこうの木があり、夕飯時に母親に頼まれて実をもいでいたのを覚えています。イワシやアジなどの焼き魚にかけたり、酢の代わりに果汁を使ったり。見た目はユズに似ていますが、ツンとした酸味がなく、爽やかな香りが料理を引き立ててくれるんです。幼い頃から当たり前に食べてきたこの果実が、外海地区をはじめ一定の地域にしか自生していないと知った時は驚きました。

長い間、ひっそりと眠っていた門外不出の味を次の世代につなごうと立ち上げたのが「外海地区ゆこう振興会」です。現在会員は18人。年間数百本単位で植樹を行うなどブランド化を進めています。地元の酒造会社や酢造メーカーとコラボしたり、シフォンケーキやマドレーヌに加工して新しい食べ方を提案したり。その努力が実を結び、大手の飲料メーカーや菓子メーカーが「ゆこうを使ってみたい」とラブコールを送ってくるまでになりました。

これからの目標はその期待の声に応え、生産量を増やすこと。そしてビワに次ぐ、長崎市を代表する果実になること。代々受け継がれてきた貴重な「宝物」をさらに磨き上げ、全国に通用する特産品として発信していきたいです。

